

	WHEY PROTEIN CONCENTRADO 35% - SABOR MORANGO E BANANA - 05kg - CÓDIGO 2576	
	Código do Documento: 008_FT1231	Revisão: 00
	Data de elaboração: 28/09/2026	Período de expiração: -

1. DESCRIÇÃO

Concentrado proteico de soro de leite sabor morango e banana

2. APLICAÇÃO

Produtos lácteos, panificação, confeitaria, snacks, sorvetes, bebidas.

Adicione 36g (3 colheres de sopa) em um copo de água (200ml) ou líquido de sua preferência. Pode ser consumido antes ou depois do treino

3. INDREDIENTES

Proteína do soro do leite concentrado (WPC), soro de leite em pó parcialmente desmineralizado, espessante goma xantana, aroma artificial de morango (açúcar, amido de milho, aromatizante sintético idêntico ao natural, regulador de acidez INS297, acidulante INS330, corantes INS123 e INS124), aroma artificial de banana (açúcar, amido de milho, aromatizante sintético idêntico ao natural, corantes INS102 e INS110) e edulcorante sucralose.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de leite. Pode conter soja e ovo.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	WHEY PROTEIN CONCENTRADO 35% - SABOR MORANGO E BANANA - 05kg - CÓDIGO 2576	
	Código do Documento: 008_FT1231	Revisão: 00
	Data de elaboração: 28/09/2026	Período de expiração: -

	100g
Valor energético (kcal)	370
Carboidratos (g)	61
Açúcares totais (g)	60
Açúcares adicionados (g)	3
Proteínas (g)	29
Gorduras totais (g)	1,9
Gorduras saturadas (g)	1,1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	672

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

9. LEITE E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	ausente
	Salmonella/25g	ausente
	Enterobacteriaceae/g	10
	Estafilococos coagulase positiva/g	10
	Aeróbios mesófilos/g	3 x 10 ⁴

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES (RDC 722/22, IN 160/22 E IN 351/25)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
-	-	-

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	WHEY PROTEIN CONCENTRADO 35% - SABOR MORANGO E BANANA - 05kg - CÓDIGO 2576	
	Código do Documento: 008_FT1231	Revisão: 00
	Data de elaboração: 28/09/2026	Período de expiração: -

Alimentos ou categorias de alimentos	Outros contaminantes em alimentos	LMT (mg/kg)
Alimentos em geral, exceto fórmulas infantis	Melamina	2,5

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
-	-	-

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

Grupo de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
n.a.	n.a.	n.a.

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir em até 30 dias desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	WHEY PROTEIN CONCENTRADO 35% - SABOR MORANGO E BANANA - 05kg - CÓDIGO 2576	
	Código do Documento: 008_FT1231	Revisão: 00
	Data de elaboração: 28/09/2026	Período de expiração: -

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

19. OBSERVAÇÕES

As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso