

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

1) **Características Gerais:**

Leite em pó integral instantâneo.

2) **Matéria-prima empregada:**

Leite pasteurizado padronizado e emulsionante lecitina de soja.

3) **Descrição:**

Pó uniforme, sem grumos de cor branco amarelado, com aroma e sabor agradável, obtido pela desidratação do leite pasteurizado integral, derivado de vaca.

Havendo a asperção de lecitina de soja sobre o pó.

Isento de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

4) **Parâmetros Sensoriais:**

Aspecto: pó uniforme sem grumos;

Cor: branco amarelado;

Odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído;

Sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Registro no Ministério da Agricultura:

5) **Parâmetros Físico-Químicos (quantidade em 100g):**

Característica	Valores
Umidade	3,5g
Cinzas	7,5g
Gordura	27g
Gordura Saturada	18g
Colesterol	85mg
Proteínas	25g
Caseína	18g
Lactose	37g
Fibra Alimentar	0%
Acidez	18mL NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos
Índice de solubilidade	< 1,0 ml
Umectabilidade	Máx. 60 s
Dispersibilidade	85% m/m
pH	6,6 – 6,7
Valor Calórico	500Kcal
Calcio	900mg
Ferro	3,64mg/Kg
Sódio	350mg
Conservantes	Ausente
Corantes	Ausente
Antibiótico	Ausente
BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina)	Ausente

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

As características físico – químicas acima declaradas, poderão ter variação de 10% para mais ou para menos.

6) Pureza

O leite em pó é produzido de leite de vaca, *in natura*..

7) Parâmetros Microbiológicos:

Microrganismos Aeróbios Mesófilos: $< 3,0 \cdot 10^4$ UFC/g;

Coliformes totais (30 °C): $< 1,0 \cdot 10^1$ UFC/g;

Coliformes fecais (45 °C): ausente;

Staphylococcus aureus: $< 1,0 \cdot 10^1$ UFC/g;

Fungos (Mofos e leveduras): $< 1,0 \cdot 10^2$ UFC/g;

Salmonellas: ausente em 25 g.

8) Estocagem:

O produto é armazenado em local próprio, fresco e ventilado, sobre paletes com empilhamento ordenado, protegido da umidade, exposição direta ao sol, do ataque de roedores e insetos e livre de odores, seguindo o sistema PEPS (Primeiro que entra – Primeiro que sai).

9) Conservação:

Manter o produto em local fresco, temperatura inferior a 30 °C, seco e arejado.

10) Validade:

1 (um) ano a contar da data de fabricação.

Após aberta, manter a embalagem bem fechada em local seco e arejado, e consumir em até 30 dias.

Após o preparo, manter refrigerado de 0°C a 5°C e consumir em até 24 horas.

11) Embalagem e Rotulagem:

O produto é envasado em recipientes de único uso, herméticos, adequadas para as condições previstas de armazenamento.

A embalagem secundária é composta de saco de papel, resistente com capacidade de 10 kg, limpos sem danos gerais e costurados com fio de algodão. Contendo também código de barras.

A embalagem primária é composta de filme aluminizado com capacidade para 200g, 400g e 1000g .

Cada saco e pacote contém impressos o número do lote, a data de fabricação e validade, as identificações do fabricante, do produto e o peso líquido.

Código de Barras: 200g - 789 60351 0007.4 / 400g : 78960351 0008 1 / 1000g : 78960351 0009 8.

Transporte e Manuseio:

Não é permitido o transporte do produto junto com materiais tóxicos, químicos, contaminados ou que liberam cheiro.

Os caminhões transportadores são limpos, sem danos que possam causar infiltrações, que protejam o produto da poeira e umidade.