

 <p>O melhor do leite para você.</p>	FT - Ficha Técnica	FICHA TÉCNICA	Código FT-095	Revisão 011
			Data Revisão 13/10/2022	Página 01 de 01

PRODUTO:	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - G6 MAGNIFICO	
DESCRIÇÃO:	É um produto de consistência viscosa, fluida, sem cristais perceptíveis, de coloração branca - amarelado, com sabor e odor característico.	

INGREDIENTES
Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose.

VALIDADE
6 meses a partir da data de fabricação.

ALERGÊNICOS
Contém leite e derivados. Contém Lactose. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Gordura	8,0 a 16,0%
Acidez	26 a 30°D
Brix	(Min.) 70°B
Cristais	1 a 2
Partículas Queimadas	Disco A ou B
Viscosidade	(Min.) 2200 mPA.S
Sólidos Lácteos Totais	(Min.) 28%
Teor de proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	(Min.) 34%
IN Nº 47, DE 26 DE OUTUBRO DE 2018. IN 68 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2006 e Padrões internos.	

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO
O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém. Não necessita de refrigeração. Depois de aberto, conservar sob refrigeração de 3 a 8°C por no máximo 7 dias.

EMBALAGEM
Embalagem primária: poliéster transparente, peso 2,5kg ou 5,0kg.
Embalagem secundária: Caixa de papelão, peso 10kg ou 20kg.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Análises	Padrão Interno (*)
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	(Máx) 10 UFC/g
<i>Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)**</i>	Ausente
<i>Bolores e leveduras</i>	(Máx) 50 UFC/mL
RDC Nº 724, de 01 de setembro de 2022. IN Nº 161, DE 01 de setembro de 2022.	
(*) Amostra indicativa (**) Análises externas Em caso de desvio de resultados em relação ao padrão interno, será seguido o procedimento conforme descrito na IN 161 (coleta de 5 amostras e reanálise).	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 20.			
Porção: 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	329	66	3
Carboidratos (g)	54	11	4
Açúcares totais (g)	54	11	
Açúcares adicionados (g)	44	8,7	17
Proteínas (g)	7,7	1,5	3
Gorduras totais (g)	9,3	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	5,2	1,0	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	180	36	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
RDC Nº 429, DE 08 DE OUTUBRO DE 2020 E IN Nº 75 DE 08 DE OUTUBRO DE 2020			

MATÉRIAS ESTRANHAS	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada
RDC Nº 623, 9 DE MARÇO 2022.	

MODO DE PREPARO
Produto pronto para consumo.

CONTAMINANTES INORGÂNICOS*	
Arsênio Total	(Máx.) 0,1 mg/kg
Chumbo	(Máx.) 0,2 mg/kg
Cádmio	(Máx.) 0,1 mg/kg
RDC Nº 487, 26 DE MARÇO 2021 e IN Nº 88, 26 DE MARÇO 2021	

TRANSPORTE
O produto deve ser transportado em veículos/containers, que não transmitam odores ou sabores indesejáveis ao produto, nem deve ser exposto a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbiológica, danos por umidade, excesso de calor ou frio.

REGISTRO
SIF 114/1608