

MISTURA LÁCTEA 1Kg

- PANIFICAÇÃO -

(SIF Nº 250/2616)
Revisão 3 (Set /23)

MISTURA DE SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL E MALTODEXTRINA SABOR LEITE

ALTERNATIVA AO USO DO LEITE 'IN NATURA' OU LEITE EM PÓ NAS PREPARAÇÕES DAS MAIS DIVERSAS APLICAÇÕES E RECEITAS, GARANTINDO SABOR LÁCTEO, ALTA PERFORMANCE E CUSTO BENEFÍCIO.

IDEAL PARA: PANIFICAÇÃO, BISCOITOS E PÃO DE QUEIJO

1 - INGREDIENTES

Mistura de soro de leite, gordura vegetal e maltodextrina sabor leite (Soro de leite, gordura vegetal, maltodextrina*, leite em pó desnatado, açúcar, glucose em pó*, aroma de leite, mix de aditivos (maltodextrina, estabilizantes celulose microcristalina INS 460i e carboximetilcelulose sódica INS 466 e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos INS 471), estabilizante fosfato dissódico INS 339ii e antiaglutinante fosfato tricálcico INS 341iii).

*produzida a partir de milho geneticamente modificado, espécies doadoras dos genes: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgijfera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*

2 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

É um produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, de coloração branca amarelada, com sabor e odor agradável, não rançoso.

3 – MODO DE PREPARO

Para 1 (um) copo de 200mL: Coloque duas colheres de sopa (20g) de MISTURA em um copo de água. Misture bem até dissolver o produto. Para 1 (um) litro: Coloque 10 colheres de sopa (100g) de MISTURA em meio litro de água. Misture bem até dissolver completamente. Acrescente mais água até completar um litro. A água para o preparo deve ser fervida ou filtrada.

3 – TRANSPORTE/ARMAZENAMENTO/EMBALAGEM

3.1 - O produto deve ser transportado em veículos /containers que não transmitam sabores indesejáveis ao produto, nem devem ser expostos a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbiológica. Containers e veículos de qualquer espécie serão inspecionados para assegurar que suas condições nãocontribuirão para possíveis contaminações.

3.2 - O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores, sobreestrados e distante cerca de 50cm das paredes do armazém.

3.3 - Disponível em pacotes de 1kg em embalagem de poliéster.

5- ALÉRGICOS

Contém derivados de leite.
Pode conter soja.

6 – INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Contém lactose.
Não contém glúten.
Contém Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural.
Produto produzido a partir de maltodextrina e glucose em pó, transgênicas.

7 – PRAZO DE VALIDADE

Válido por 12 meses a partir da data de fabricação.

Após aberta a embalagem o produto deve ser utilizado em até 30 dias.

8 – CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

| ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS | LIMITE TOLERÂNCIA | REFERÊNCIA |
|---|--|--|
| Mesófilos estritos e facultativos | < 30.000 UFC/g | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Coliformes (30°C) | Máximo 100 UFC/g | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Coliformes (45°C) | Máximo 10 UFC/g | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| <i>Stafilococos coagulase positivo</i> | Máximo 100 UFC/g | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| <i>Salmonella spp /25g</i> | Ausência | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS | PADRÕES DE REFERÊNCIA | REFERÊNCIA |
| Umidade (%m/m) | Máximo 5,0% | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Proteínas lácteas (%m/m)** | Mínimo 8,0% | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Acidez Titulável em ácido láctico (g/100g) | Máximo 1,8 | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Gordura (%m/m) | Mínimo 26% | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| ANÁLISES SENSORIAIS | PADRÕES DE REFERÊNCIA | MÉTODO |
| Aspecto | Uniforme sem grumos | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Sabor e Odor | Agradável, característico | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| Cor | Característico | Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007 |
| ANÁLISES MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS | PADRÕES DE REFERÊNCIA | MÉTODO |
| Matérias Macroscópicas e Microscópicas prejudiciais à saúde humana* | Ausência de matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana. Ausência de matérias indicativas de falhas das Boas Práticas. | RDC nº 623 de 09 de Março de 2022 (ANVISA) |

** Análises realizadas quando necessário

9 – TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|-----------------------------------|----------|------|------|
| Porções por embalagem: 50 | | | |
| Porção: 20 g (2 colheres de sopa) | | | |
| | 100 mL** | 20 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 51 | 102 | 5 |
| Carboidratos (g) | 6,1 | 12 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 5 | 10 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0,1 | 0,2 | 0 |
| Proteínas (g) | 0,8 | 1,6 | 3 |
| Gorduras totais (g) | 2,6 | 5,2 | 8 |
| Gorduras saturadas (g) | 1,3 | 2,6 | 13 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras Alimentares (g) | 0 | 0,1 | 0 |
| Sódio (mg) | 53 | 106 | 5 |
| Cálcio (mg) | 2,2 | 4,4 | 0 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para o consumo.