

# COMPOSTO LÁCTEO 1KG

## - CULINÁRIO -

(SIF Nº 249/2616)

REVISÃO 3 (Set /23)

### COMPOSTO LÁCTEO COM 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: SORVETE ARTESANAL, SORVETE INDUSTRIAL, PICOLÉS, PUDIM E DOCES.

#### 1 – INGREDIENTES

Composto lácteo com gordura vegetal e maltodextrina sabor leite (Soro de leite, gordura vegetal, leite em pó desnatado, maltodextrina\*, 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.) \*produzido a partir de milho geneticamente modificado, espécies doadoras dos genes: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidarovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgífera*, *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 (26g) de COMPOSTO em meio copo de água. Misture bem até dissolver o produto. Acrescente mais água até completar 200ml. Para 1 (um) litro: Coloque 10 colheres de sopa (130g) de COMPOSTO 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.

#### 4 – TRANSPORTE/ARMAZENAMENTO/EMBALAGEM

**4.1** - 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 não contribuirão para possíveis contaminações.

**4.2** - 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 50cm das paredes do armazém.

**4.3** - Disponível em pacotes de 1kg em embalagem de poliéster.

#### 5 – ALÉRGÊNICOS

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
Enterobacterias/g	Máximo 10 UFC/g	Instrução Normativa nº 161, de 1º Julho de 2022 (ANVISA)
Enterotoxinas estafilocócicas (n/g)	Ausência	Instrução Normativa nº 161, de 1º Julho de 2022 (ANVISA)
*Aeróbios Mesófilos estáveis/g	< 30.000 UFC/g	Instrução Normativa N° 28, de 12 de Junho de 2007
Coliformes (30°C)	Máximo 100 UFC/g	Instrução Normativa N° 28, de 12 de Junho de 2007
Coliformes (45°C)	Máximo 10 UFC/g	Instrução Normativa N° 28, de 12 de Junho de 2007
*Stafilococos coagulase positivo	Máximo 100 UFC/g	Instrução Normativa N° 28, de 12 de Junho de 2007
*Salmonella sp (25g)	Ausência	Instrução Normativa N° 28, de 12 de Junho de 2007
*Parâmetros exigidos também pela Instrução Normativa nº 161, de 1º Julho de 2022 (ANVISA)		
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	PADRÕES DE REFERÊNCIA	REFERÊNCIA
Umidade (%m/m)	Máximo 5,0%	Instrução Normativa N° 28, de 12 Junho de 2007
Proteína (%m/m)**	Mínimo 10%	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 Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em alimentos **	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: cerca de 38			
Porção: 26 g (2 colheres de sopa)			
	100 ml**	26 g	%VD*
Valor energético (kcal)	64	129	6
Carboidratos (g)	7,3	15	5
Açúcares totais (g)	6,2	12	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0,3	1
Proteínas (g)	1,3	2,6	5
Gorduras totais (g)	3,3	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	1,7	3,3	17
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	67	133	7
Cálcio (mg)	21	43	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para o consumo.			