

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 003	Revisão: 001	Data: 24.11.2016

SORO DE LEITE PACIALMENTE DESMINERALIZADO – 40%

Marca : Indulac

Nº Registro : SIF/DIPOA : 0056/710

Especificação :

Descrição & Aspecto do Produto	Produto obtido por desidratação do Soro de Leite a partir da coagulação do leite destinado a fabricação de queijos e submetido a retirada quase total dos componentes minerais por meio de processo tecnológico adequado , apto a alimentação humana. Coloração uniforme de branca a crême , sem grumos ou pontos pretos visíveis . Odor e sabor característicos
Embalagem	Primária : Sacos de Polietileno Secundária : Sacos de Papel Kraft 3 camadas costuradas a linha
Apresentação	Peça unitária peso líquido de 25 kg
Resistência ao empilhamento	No máximo 40 sacos (8 x 5) em cada pallet
Validade	01 ano
Conservação	Local Fresco e Arejado

Tabela Nutricional :

Porção de 26 g (2 colheres de sopa)

Quantidade por porção de 30 g		%VD(*)
Valor energético	107 Kcal/458kJ	5
Carboidrato	22 g	7
Proteína	4,0 g	5
Gorduras Totais	0,3 g	1
Gorduras Saturadas	0,2 g	1
Gorduras Trans	0,0 g	0
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	324 mg	13

(*) Valores diários sobre base uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas

ANÁLISE DE PRODUTO	PADRÃO
FÍSICO QUÍMICAS	
Aparência	Característico
Sabor	Característico
Acidez (°D)	Máx. 13
Gordura %	Max 1,0
Umidade %	Max 2,5
Proteína	Min 10,0
Cinzas	Max 7,0
Índice de Solubilidade	Max 1,0
Reconstituição	Total Solubilidade
Partículas queimadas	Max Disco B
Antibiótico	Negativo

MICROBIOLOGIA	
Aerobios Mesófilos (UFC/g)	Max 100.000
Coliformes 30º C (UFC/g)	Max 100
Coliformes 45º C (UFC/g)	Max 10
Stanphylococcus Coagulase Positiva	< 10 UFC/g
Bacillos Cereus	< 300
Bolores (UFC/g)	Max 1000
Leveduras (UFC/g)	Max 1000
Salmonelas sp/g*	Ausente em 25g
Listeria sp/g*	Ausente em 25g



BALAN

Ingredientes