

CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO (WPCI 80%)

Registro no MAPA nº 0058/1328 – NCM 3502.20.00 – SAP P100066 e P700066

Produto obtido da concentração de proteína do soro de leite em membranas de ultrafiltração, concentração por nanofiltração e seco através do processo tipo spray dryer.

Aplicações:

- ✓ Nutrição Humana/Suplementos;
- ✓ Alimentos em geral (chocolates, sorvetes, sobremesas, padarias, confeitarias, biscoitos e lácteos);
- ✓ Produtos farmacêuticos.

Propriedades:

- ✓ Baixa viscosidade;
- ✓ Alto valor nutritivo;
- ✓ Boa capacidade de emulsificação;
- ✓ Baixo teor de sódio;
- ✓ Presença de Vitamina B2, C, E;
- ✓ Solúvel em uma ampla faixa de pH.

Ingredientes:

Soro de Leite Concentrado Parcialmente Desmineralizado (40%) e Emulsificante Lecitina de Arroz (INS322).

Alergênicos:

ALÉRGICO: **CONTÉM DERIVADO DE LEITE.** O alergênico presente no produto é classificado no Grupo Leites de todas as Espécies de Animais Mamíferos (Proteína e Lactose). (De acordo com a RDC nº 727, 01/07/2022).

Este Produto **CONTÉM LACTOSE**, de acordo com a RDC nº 727 de 01/07/2022, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

Este Produto **NÃO CONTÉM GLÚTEN**, de acordo com a Lei 10.674 de 16/05/2003, que obriga a declaração de presença ou ausência de glúten.

Embalagem:

Sacos de papel multifolhados com saco de polietileno interno, contendo 20 kg. Não são utilizados grampos nem fixadores metálicos.

Validade:

Armazenado nas condições recomendadas, 24 meses a partir da data de fabricação. Após abertura da embalagem original, recomenda-se consumir em 30 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100g	mg AA/g proteína**
Valor energético (Kcal)	401	-
Carboidratos (g)	7,7	-
Açúcares totais (g)	5,8	-
Açúcares adicionados (g)	0	-
Maltose (g)	0	-
Lactose (g)	5,4	-
Sacarose (g)	0	-
Frutose (g)	0	-
Glicose (g)	0,2	-
Galactose (g)	0,2	-
Amido (g)	0	-
Proteínas (g)	79	-
Ácido Aspártico (g)	8,66	-
Ácido Glutâmico (g)	14,11	-
Alanina (g)	4,01	-
Arginina (g)	2,14	-
Cistina (g)	1,92	24
Fenilalanina (g)	2,71	34
Glicina (g)	1,67	-
Histidina (g)	1,44	18
Isoleucina (g)	4,98	63
Leucina (g)	8,72	111
Lisina (g)	7,36	94
Metionina (g)	2,25	29
Prolina (g)	4,99	-
Serina (g)	4,55	-
Tirosina (g)	2,78	35
Treonina (g)	5,80	74
Triptofano (g)	1,34	17
Valina (g)	4,88	62
Gorduras totais (g)	7	-
Gorduras saturadas (g)	2,8	-
Gorduras trans (g)	0,1	-
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,1	-
Ômega 9 (g)	2,0	-
Gorduras poli-insaturadas (g)	1,4	-
Ômega 6 (g)	1,3	-
Ômega 3 (g)	0	-
Colesterol (mg)	177	-
Fibras alimentares (g)	ND*	-
Sódio (mg)	158	-
Cálcio (mg)	842	-
Ferro (mg)	0,9	-
Potássio (mg)	382	-
Zinco (mg)	<5	-

*Análises realizadas de acordo com a RDC 429/2020

ND – Não Detectável * Não é possível quantificar fibras na Matriz Soro de Leite em Pó e derivados com vistas sua natureza e composição.

**Expressão de resultados de acordo com a IN nº 28 de 26/07/2018.

Digestibilidade in vitro de 93,08%.

<u>Parâmetros</u>	<u>Metodologia de Referência</u>	<u>Padrões</u>
Químico	✓ Umidade (%)	Máx. 6,0
	✓ Gordura (%)	Máx. 7,0
	✓ Proteínas (base seca) (%)	Mín. 80,0
	✓ Proteínas (base úmida) (%)	Mín. 76,0
	✓ Lactose (%)	Máx. 10,0
	✓ Cinzas (%sais minerais)	Máx. 5,0
Físico	✓ Acidez (%ácido láctico)	Máx. 2,0
	✓ Densidade Compactada (g/cm³)	Mín. 0,400
	✓ Índice de Insolubilidade (mL)	Máx. 0,1
	✓ pH (sol. 10%)	6,2 – 6,8
	✓ Partículas Queimadas	Disco A
	✓ Dispersibilidade (%)	Mín. 85
Microbiológico	✓ Aeróbios Mesófilos (UFC/g)	Máx. 100.000
	✓ Enterobactérias (UFC/g)	Máx. 10
	✓ Coliformes Totais (NMP/g)	Máx. 100
	✓ Coliformes Termotolerantes (NMP/g)	Máx. 10
	✓ Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 10
	✓ Bolores e Leveduras (UFC/g)	Máx. 50
	✓ <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	Máx. 1.000
	✓ <i>Salmonella</i> spp. (25g)	Ausente
	✓ <i>Listeria monocytogenes</i> (25g)	Ausente
	✓ <i>Escherichia coli</i> (1g)	Ausente
	✓ Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausente
Sensorial	✓ Cor	Bege
	✓ Sabor	Característico lácteos
	✓ Odor	Característico lácteos
	✓ Aspecto	Uniforme, sem grumos

Garantia da Qualidade:

Procedimentos rigorosos de controle de qualidade são aplicados durante a produção. O ambiente de produção também está sujeito a monitoramento e controle regulares. Os insumos são adquiridos de fornecedores homologados e adequadamente inspecionados.

O produto final é amostrado adequadamente, sendo testado para parâmetros físicos, químicos, sensoriais e microbiológicos através de metodologias reconhecidas. As análises são realizadas em laboratórios de controle de qualidade internos e em laboratórios externos através de análises subcontratadas.

Durante o armazenamento e a expedição, são tomadas precauções para garantir a manutenção da qualidade e segurança do produto. Cada embalagem é identificada com seu lote, permitindo rastreabilidade completa.

O monitoramento de contaminantes (Antibióticos, Pesticidas, Metais pesados, Micotoxinas, Dioxinas, Furanos, PCB's, Microrganismos Patogênicos, Materiais Estranhos, entre outros) é realizado de acordo com o Plano de Amostragem Interno e Legislações Vigentes, em Laboratório Acreditados.

Armazenamento à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor, em local seco e arejado. O produto pode absorver odores, importante armazenar em um ambiente livre de odores fortes e outros contaminantes.

Transportar protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam de alguma forma contaminar o produto.

Produto é paletizado em pallet de madeira descartável tipo PBR (1,00 x 1,20 metros), peso de 20 kg.

Cada pallet fechado de produto configura as quantidades citadas na tabela. A altura do pallet pode variar de 1,50 a 1,80 m de altura.

Peso/ Unidade	Peso/ Paleta	Distribuição dos Sacos	Total Sacos
20 kg	800 kg	4 por lastro em 10 camadas	40

Condições de Transporte e Armazenamento: