



## FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LEITE UHT INTEGRAL

Data: 24/09/2019

Revisão: 07

Unidade: CB

CÓD: FTP.GCD.CQA.001

Página 1 de 5

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto que se obtém do leite integral, selecionado por análises laboratoriais, adicionado os estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico, pasteurizado, resfriado, ultrapasteurizado (tratamento térmico), homogeneizado, envasado em máquinas envasadoras assépticas tipo A3 FLEX Edge e E3 SPEED - Tetra Pak.

### 2. ALERGÊNICOS

Contém leite.

### 3. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ Contém lactose;
- ✓ Não contém glúten.

### 4. USO PRETENDIDO

Consumido diretamente na temperatura desejada ou adicionado em ingredientes, tais como: açúcares, cereais, chocolates, morangos, bolos, tortas, pudins ou em diversos preparos culinários.

### 5. USO NÃO INTENCIONAL

Deve ser considerado a ingestão do produto após aberto num período maior que 48 horas, armazenado em local incorreto, com temperatura inadequada e com embalagem violada.

### 6. PÚBLICO ALVO

É recomendado para adolescentes, jovens, adultos, idosos e crianças acima dos um (1) ano de idade a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista.

### 7. RESTRIÇÕES DE USO

Pessoas com intolerância a lactose e alergia a proteína do leite.

|                                                                                   |                                                                  |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA LEITE UHT<br/>INTEGRAL</b> | Data: 24/09/2019<br>Revisão: 07<br>Unidade: CB<br>CÓD: <b>FTP.GCD.CQA.001</b><br>Página 2 de 5 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. REGISTROS

Registro no **SIF 4110**, sendo:

- ✓ Registro no Ministério da Agricultura sob nº **0066/4110**.

## 9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Análises Físico-Químicas         |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Análises                         | Padrões            |
| Peso Líquido (ml)                | 1.000 ml           |
| Gordura Butirométrica (%)        | Mín. 3,0           |
| Sólidos Não Gordurosos (ESD) (%) | Mín.: 8,20         |
| Estabilidade ao álcool 80 (°GL)  | Negativo (Estável) |
| Acidez (°D)                      | 14,0 – 18,0        |
| pH                               | 6,45 – 6,85        |
| Crioscopia (°H)                  | ≤ -0,530           |

## 10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Análises Microbiológicas                                           |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Análises                                                           | Padrões                                            |
| Mesófilos aeróbios em profundidade                                 | Máx.: 100UFC/ml                                    |
| Teste de esterilidade comercial (Incubação 35° -37°C / 4 a 7 dias) | Sem alterações físicas, químicas e microbiológicas |
| Incubação 35°C a 37°C                                              | Sem alteração                                      |

Microrganismos aeróbios mesófilos: Instrução Normativa nº 62, de 26/08/03 - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Compendium of. Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4. ed. Washington: American Public Health Association, 2001.

|                                                                                   |                                                                  |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA LEITE UHT<br/>INTEGRAL</b> | Data: 24/09/2019<br>Revisão: 07<br>Unidade: CB<br>CÓD: <b>FTP.GCD.CQA.001</b><br>Página 3 de 5 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 11. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Análises Sensoriais |                                         |
|---------------------|-----------------------------------------|
| Análises            | Padrões                                 |
| Sabor               | Característico, sem acidificação, limpo |
| Odor                | Característico, suave                   |
| Textura             | Líquida e homogênea                     |
| Cor                 | Branco característico                   |

## 12. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

**Embalagem Tipo Edge (TBA A3 Flex e E3 Speed):** A embalagem possui uma estrutura multicamadas que fornece a proteção ideal ao alimento. Ela é formada por três materiais: papel, plástico e alumínio, distribuídos em seis camadas. Embalagem com tampa LightCAP, aplicada diretamente na máquina através do aplicador DINC.

## 13. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM

A estocagem deve ser feita a temperatura ambiente, em local limpo, seco e fresco. Este produto deve ser embarcado em transporte limpo, para evitar possíveis contaminantes por materiais estranhos, insetos e roedores. Mantenha-o na embalagem original, sobre paletes e protegido de qualquer tipo de pragas, raios solares e umidade. Evite proximidade de substâncias químicas e tóxicas. Manuseie esta embalagem com cuidado para evitar amassamento e danos na embalagem.

**Embalagem A3 Flex:** Contém 12 unidades de 1L.

Empilhamento máximo de 5 caixas.

**Embalagem E3 Speed:** Contém 12 unidades de 1L.

Empilhamento máximo de 5 caixas.

|                                                                                   |                                                                  |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA LEITE UHT<br/>INTEGRAL</b> | Data: 24/09/2019<br>Revisão: 07<br>Unidade: CB<br>CÓD: <b>FTP.GCD.CQA.001</b><br>Página 4 de 5 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 14. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b><br><b>Porção de 200mL (1 copo)</b> |                 |        |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| Quantidade por porção                                            |                 | %VD(*) |
| Valor energético                                                 | 117 kcal/491 kJ | 6      |
| Carboidratos                                                     | 10 g            | 3      |
| Proteínas                                                        | 5,8 g           | 8      |
| Gorduras totais                                                  | 6,0 g           | 11     |
| Gorduras saturadas                                               | 4,0 g           | 18     |
| Gorduras trans                                                   | 0               | **     |
| Fibra alimentar                                                  | 0               | 0      |
| Sódio                                                            | 105 mg          | 4      |
| Cálcio                                                           | 240 mg          | 24     |

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

#### 15. TEMPO DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO

4 meses a partir da data de fabricação, desde que mantenha as condições de estocagem e armazenamento. Conservar em local seco e arejado. Após aberto, conservar sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em até 48 horas.

#### 16. PLANO DE HACCP

Plano de APPCC implantado.

|                                                                                   |                                                                  |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA LEITE UHT<br/>INTEGRAL</b> | Data: 24/09/2019<br>Revisão: 07<br>Unidade: CB<br>CÓD: <b>FTP.GCD.CQA.001</b><br>Página 5 de 5 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 17. REFERÊNCIAS

Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997.

Lei Nº 10.674, de 16 de Maio de 2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

RDC 26 de 2 de Julho de 2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares / ANVISA.

## 18. HISTÓRICO DE REVISÃO

| Data Emissão | Rev. | Descrição/Alteração                                                                                                                                                                                                                |
|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24/09/2019   | 07   | Inserção dos itens: Uso pretendido/Uso não intencional/Público alvo/Restrições de uso e alteração na descrição dos itens: Descrição da embalagem/Condições de transporte e estocagem/Referências/Descrição do produto/Referências. |
| 06/02/2017   | 06   | Alteração na descrição dos itens 1, 2, 4, 8, 9, 10, 11 e no logotipo da empresa.                                                                                                                                                   |
| 25/03/2015   | 05   | Alteração na descrição do produto, na descrição da embalagem e inserção do item 7.1 - Acondicionamento.                                                                                                                            |
| 15/08/2014   | 04   | Alteração logomarca da empresa e redução no shelf life do produto de 150 dias para 120 dias, bem como acréscimo de informações.                                                                                                    |
| 15/10/2012   | -    | -                                                                                                                                                                                                                                  |

**Hildebrando Mendonça Alves**  
**Responsável Técnico**  
**CRQ 02400135**

**Iolanda Silva Moraes**  
**Garantia da Qualidade**