



Leite em pó magro/ Skimmed Milk Powder– PT ALT 582 CE

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO/ PRODUCT DESCRIPTION

Denominação de venda/ Name:

Leite em pó magro/
Skimmed Milk Powder

Número de identificação/ CE Number: PT ALT 582 CE

Formato/ Weight: Sacos de 25 Kg e Big bags de 1000 Kg/ 25kg Bags and 1000Kg big bags

Conservação/ Conservation:

Conservar em local fresco, seco e isento de odores/
Store in a cool, dry place, free of odors

Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição/ Storage conditions and transport:

Armazenar e transportar em ambiente limpo, seco, fresco e afastado de produtos não alimentares e de produtos alimentares com cheiros ativos. Não sobrepor paletes de produto que possam danificar a embalagem/
Store and transport in a clean, dry, fresh environment away from non-food products and food products with active odors. Do not overlap product pallets that may damage the carton.

Validade/ Shelf-life :

O período de validade do produto é de 2 anos, a contar do dia de produção, desde que conservado de acordo com as instruções de conservação e para o fim a que se destina/
Two years when stored according to recommendations and the intended use

Utilização/ Use:

Este produto destina-se à utilização industrial/ Used in industrial production

Condições de Manuseamento / Handling conditions:

Usar máscara de proteção adequada/ Wear a suitable protective mask

Sistema de codificação do lote/ Lot code:

Número de lote e data de validade/ Lot number and expiry date


Origem do leite/ Origin of milk: Portugal - Açores

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO/ PRODUCT CHARACTERISTICS

2.1 – Ingredientes/ Ingredients

Leite desnatado pasteurizado/ Pasteurized skimmed milk

EMITIDO EM:/ EMITTED IN: 05/07/2023	EDIÇÃO/ EDITION Nº 11	EMITIDO/ EMITTED Qualidade Pós-venda	APROVADO/ APPROVED Direção da Qualidade
---	--------------------------	---	--

	Direção da Qualidade Ficha de Especificação/ Specification file	Pág. 2/3
	Leite em pó magro/ Skimmed Milk Powder– PT ALT 582 CE	

2.2- Características Organoléticas/ Sensory Characteristics

Característica/ Parameter	Requisitos/ Objective
Cor/ Colour	Branca amarelada/ Creamy white
Aroma / Odour	Característico, isento de cheiros estranhos ou anormais/ Characteristic, free of strange and irregular flavours
Sabor/ Taste	Característico, isento de sabores estranhos ou anormais/ Characteristic, free of strange and irregular tastes
Textura/ Texture	Homogénea sem impurezas nem grumos/ Homogeneous free of impurities and grumes

2.3 - Características físico-químicas/ Physical and chemical characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
Acidez/ Acidity (ml NaOH/100g)	NP 1090	≤ 21
Grau de limpeza/ Scorched particles	prNP 3751	A ou B
Humidade/ Moisture (%m/m)	EN ISO 5537	≤ 4
Matéria Gorda/ Fat (%m/m)	EN ISO 1736	≤ 1,5
Nitratos/ Nitrates (mg/kg)	Cromatografia iónica	Max. 40
Nitritos/ Nitrites (mg/kg)	Cromatografia iónica	Max. 2

2.4 - Características Microbiológicas/ Microbiological characteristics

Característica/ Parameter	Método de ensaio/ Test method	Requisitos/ Objective
Microorganismos a 30°C / Aerobic mesophilic microorganisms	NP 1086	< 10 000 cfu/g
Coliformes/ Coliforms	NP 3788	< 10 cfu/g
E.Coli	ISO 16649	< 10 cfu/g
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 10 cfu/g
Staphylococcus Coagulase Positiva	ISO 6888	≤ 10 cfu/g
Enterotoxinas Estafilocócicas	ISO19020	Não detetadas/ Not detected em 25g
Bolores e Leveduras/ Yeast and molds	NP 1934	≤ 50 ufc/g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Ausência/ Absence em 25g
Salmonella	EN ISO 6579	Ausência/ Absence em 25g

EMITIDO EM:/ EMITTED IN: 05/07/2023	EDIÇÃO/ EDITION Nº 11	EMITIDO/ EMITTED Qualidade Pós-venda	APROVADO/ APPROVED Direção da Qualidade
--	----------------------------------	---	--

2.5 – Declaração nutricional/ Nutrition Declaration

Valores médios/ Averages Values	Por/Per 100g
Energia/ Energy (KJ/Kcal)	1527/360
Lípidos/ Fat (g)	1,1
dos quais saturados/ of which saturates (g)	0,8
Hidratos de Carbono/ Carbohydrate (g)	53
Dos quais açúcares/ of which sugars (g):	53
Proteínas/Protein (g)	35
Sal/ Salt (g) 1)	1,2

1) O teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente/ salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium

2.6- Alergénios/ Allergens

Leite (incluindo a lactose)/ Milk (including lactose)

2.7 - Ingredientes OGM/ OGM Ingredients

Ausência/ Absence

3 – EMBALAGEM PRIMÁRIA/ PRIMARY PACKAGING

Saco/ Bag - saco composto por 3 folhas de papel kraft e revestido interiormente com saco em polietileno transparente termo-soldado/ bag composed of 3 sheets of kraft paper and lined inside with transparent thermo-welded polyethylene bag.

Big-Bag – Saco em tela branca em polipropileno não plastificado e revestido interiormente com saco em polietileno/ non-plasticized polypropylene white canvas bag and lined with polyethylene bag.

4 – REGULAMENTAÇÃO / REGULATIONS

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, nomeadamente:/ Product in compliance with the legality legislation and rectifications, as:

Regulations (EC) No 852/2004; (EC) nº 853/2004; (EC) nº 2073/2005; (EC) nº 396/2005; (EC) nº 470/2009; (UE) nº 37/2010; (UE) 2023/915; (EC) nº 1935/2004; (UE) nº 10/2011.

EMITIDO EM:/
EMITTED IN:
05/07/2023**EDIÇÃO/ EDITION**
Nº 11**EMITIDO/ EMITTED**
Qualidade Pós-venda**APROVADO/ APPROVED**
Direção da Qualidade