



FICHA TÉCNICA · PT
SPLID1K · Rev. 1
GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPLID1K · Rev. 1 · Aprovada · Documento 10bf51f1309d
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 1

LEITE INTEGRAL DESLACTOSADO

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SPLID1K
Formatos disponíveis	SPLID1K · 1 kg · Saco
Origem	Finlândia
País de embalagem	Itália

O produto

Leite integral em pó deslactosado obtido por secagem por atomização de leite de vaca pasteurizado, com remoção parcial da lactose através de filtração e hidrólise enzimática da lactose residual em glucose e galactose.

Ingredientes

LEITE integral em pó, lactase

Utilização

Emprego e dosagem	Ampla utilização na indústria alimentar, incluindo confeitaria, geladaria, produtos lácteos, pratos prontos, sobremesas, chocolate, bebidas à base de leite, produtos de panificação sem glúten, substitutos nutricionais. Para obter 1 litro de leite líquido: 900 g de água e 100 g de leite integral em pó.
Avisos	Produto para alimentação humana de uso industrial e profissional. Não administrar a crianças com menos de 12 meses.

Conservação e embalagem

Validade	18 meses a partir da data de produção.
Condições de conservação	Conservar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar novamente a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco. Utilizar sempre utensílios perfeitamente limpos e secos. Verificar o estado de conservação antes de cada utilização.
Materiais da embalagem	saco: LDPE90; etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as normas do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia e são adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante solicitação a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e posteriores alterações. Produto não perigoso nas condições normais de uso.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 quanto aos níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e o Regulamento UE 915/2023 quanto à presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Sem glúten" pois o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SEM LACTOSE: como ingrediente não apresenta lactose, possíveis vestígios <0,1%

LEITE INTEGRAL DESLACTOSADO

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informação nutricional por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	2068
Energia (kcal)	500
Gordura (g)	26
das quais saturadas (g)	15
Hidratos de carbono (g)	32
dos quais açúcares (g)	0,0
Fibra (g)	0,0
Proteína (g)	32
Sal (g)	0,7

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Proteína (Kjeldahl)	>30,0	%	1099
Físico-químicos Gordura	>26,0	%	2099
Físico-químicos Lactose	<0,1	%	3409
Físico-químicos Humidade (80°C 5h)	<3,5	%	
Físico-químicos pH (solução 10%)	6.4-6.8		
Físico-químicos Índice de insolubilidade	<2	ml	
Físico-químicos Cinzas	<6,5	%	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Contagem total a 30°C	<10000	ufc/g	
Microbiológicos Bolores e leveduras	<100	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiológicos Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiológicos Salmonella	Ausente/1kg		
Microbiológicos Estafilococos coag. (+)	<10	ufc/g	
Físico-químicos Índice de partículas carbonizadas	mín. B		

LEITE INTEGRAL DESLACTOSADO

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença na fábrica e risco de contaminação cruzada. “A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Sim	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Contém LEITE

Categorias do anexo II do Reg. UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, espécies e eventuais isenções devem ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limiar aplicável expresso como SO₂.

Informação adicional

As indicações constantes da presente ficha, embora sejam precisas e elaboradas segundo o melhor do nosso conhecimento atual, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso indevido do produto em questão.