



FICHA TÉCNICA · PT
SPLMD1K · 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
SPLMD1K · Rev. 1 · Aprovada · Documento aab089f09194
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 1

LEITE MAGRO DESLACTOSADO

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SPLMD1K
Formatos disponíveis	SPLMD1K · 1 kg · Saco
Origem	FINLÂNDIA
País de embalagem	ITÁLIA

O produto

Leite em pó magro sem lactose produzido por atomização de leite magro pasteurizado, do qual a lactose é parcialmente removida por filtração e o resíduo hidrolisado em glucose e galactose. Pode ser utilizado como leite em pó magro normal, com um teor proteico mais elevado e tendência à caramelização.

Ingredientes

LEITE magro, lactase

Utilização

Utilização e dosagem	Adequado para utilização generalizada na indústria alimentar (com efeito adoçante natural e elevado teor de proteínas): produtos de confeitaria, sobremesas, gelados, produtos de padaria, suplementos nutricionais em pó, alimentos para animais. Para obter 1 l de leite líquido: 900 g de água e 100 g de leite em pó.
Advertências	Produto para alimentação humana de uso industrial e profissional. Não administrar a crianças com menos de 12 meses.

Conservação e embalagem

Conservação	18 meses a partir da data de produção se conservado em local fresco e seco.
Condições de conservação	Conservar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco. Manipular apenas com utensílios perfeitamente limpos e secos. Verificar o estado de conservação do produto antes de cada uso.

Materiais da embalagem	Saco: LDPE90; etiqueta: PAP22.
Indicações ambientais	PLÁSTICO. Verificar as disposições 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 contato direto com alimentos. A declaração de conformidade original está disponível mediante solicitação.

Declarações

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

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e o Regulamento EU 915/2023 para a 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", uma vez que 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 MAGRO DESLACTOSADO

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informações nutricionais por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	1533
Energia (kcal)	361
Gorduras (g)	0.9
das quais saturadas (g)	0.5
Hidratos de carbono (g)	41
dos quais açúcares (g)	41
Fibras (g)	0,0
Proteínas (g)	47
Sal (g)	0.95

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Lactose	≤0,1	%	3380/3400
Físico-químicos Proteínas	≥45,5	%	1070/1011/1099
Físico-químicos Cinzas	≤8,7	%	4060/4020/4011/4099
Físico-químicos Humidade (80°C)	5,3	%	5270/5230/5299
Físico-químicos Gorduras	≤1,5	%	2070/2010/2099
Físico-químicos pH (10% solução)	6,4-6,8		5310
Físico-químicos Índice de solubilidade	≤1,25	ml	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Índice de partículas carbonizadas	mín. B		
Microbiológicos Contagem bacteriana total 30 °C	<10000	ufc/g	
Microbiológicos Contagem bacteriana total 55 °C	<5000	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiológicos Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiológicos Estafilococos coagulase positiva	<10	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras	<50	ufc/g	
Microbiológicos Bolores	<50	ufc/g	
Microbiológicos Salmonella	ausente/1kg		
Microbiológicos Contagem de esporos aeróbios incubados a 55°C, pré-aquecimento a 100°C durante 30 minutos.	<1000	ufc/g	
Microbiológicos Esporos aeróbios mesófilos incluídos, pré-aquecimento inferior a 30°C 100°C/30'	<1000	ufc/g	

LEITE MAGRO DESLACTOSADO

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença na unidade fabril e risco de contaminação cruzada. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na unidade fabril	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 limite aplicável expresso como SO2.

Informações adicionais

As indicações constantes nesta ficha, embora precisas e elaboradas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, têm apenas caráter informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso inadequado do produto em questão.