

Nome do Produto	Marca
Leite UHT Meio Gordo Homogeneizado - 200 ml	Nova Açores

Imagem do Produto e do Rótulo


Descrição do Produto
Leite proveniente de efetivos bovinos controlados oficialmente, que depois de centrifugado e termizado é aquecido em fluxo contínuo a alta temperatura (138°C – 140°C) durante um tempo muito curto (3-4 segundos), homogeneizado e embalado asseticamente.

Apresentação e Dimensão do Produto			
Embalagem			
Apresentação	Unidades/Caixa	Embalagem primária	Embalagem secundária
Embalagem de 200ml	27	Tetra Brik Aseptic (Tetra Pak). Comprimento: 5,4 cm Largura: 3,7 cm Altura: 10,6cm	Caixa de cartão envolvida em plástico retráctil Comprimento: 37,5 cm Largura: 17,5 cm Altura: 11 cm

Elaborado por: <i>Sónia Inês</i> Data: <i>05-05-2014</i>	Aprovado por: <i>Flore Tchew</i> Data: <i>07-05-14</i>
--	--

Características do Produto

Ingredientes:	- Leite Meio Gordo																										
Nutricionais: (Valores médios por 100 ml de produto)	- Energia: 195 kJ/ 46 kcal - Lípidos: 1.6g dos quais: ácidos gordos saturados: 0,9g - Hidratos de Carbono: 4.8g dos quais: açúcares: 4,8g - Fibra: 0g - Proteínas: 3.2g - Sal: 0,1g - Cálcio: 120mg (15% Valor de Referência do Nutriente)																										
Organolépticas:	Aspecto: Homogêneo e fluido Cheiro: "sui generis" Textura: Líquida Sabor: "sui generis" Cor: Branca																										
Físico-Químicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parâmetros</th><th>Valor Nominal</th><th>Tolerância</th><th>Método de Análise</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matéria Gorda</td><td>1,6%</td><td>± 0,1%</td><td>Automático (Milko Scan)</td></tr> <tr> <td>Matéria Proteica</td><td>3,2%</td><td></td><td>Automático (Milko Scan)</td></tr> <tr> <td>Extracto Seco Isento de matéria Gorda</td><td>8,5%</td><td></td><td>Automático (Milko Scan)</td></tr> <tr> <td>Acidez Titulável</td><td>17</td><td>± 2</td><td>Titulação (NP-470)</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>6,65</td><td>± 0,2</td><td>Potenciômetro</td></tr> </tbody> </table>			Parâmetros	Valor Nominal	Tolerância	Método de Análise	Matéria Gorda	1,6%	± 0,1%	Automático (Milko Scan)	Matéria Proteica	3,2%		Automático (Milko Scan)	Extracto Seco Isento de matéria Gorda	8,5%		Automático (Milko Scan)	Acidez Titulável	17	± 2	Titulação (NP-470)	pH	6,65	± 0,2	Potenciômetro
Parâmetros	Valor Nominal	Tolerância	Método de Análise																								
Matéria Gorda	1,6%	± 0,1%	Automático (Milko Scan)																								
Matéria Proteica	3,2%		Automático (Milko Scan)																								
Extracto Seco Isento de matéria Gorda	8,5%		Automático (Milko Scan)																								
Acidez Titulável	17	± 2	Titulação (NP-470)																								
pH	6,65	± 0,2	Potenciômetro																								

Elaborado por: *Sônia Jones*

Data: *05-05-2014*

Aprovado por: *Henrique T. Ch. de*

Data: *04-05-2014*



**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
DE PRODUTO FINAL – LEITE UHT MEIO GORDO
HOMOGENEIZADO 200ML**

ET. 61

Versão: 04

Pág. 3/4

Biológicas:

Ausência de microrganismos ou esporos viáveis

Condições Especiais de Conservação (Armazenagem e Transporte)

Conservar em local fresco e seco. Colocar no frigorífico depois de aberto.

Prazo de Validade

150 dias após o dia da embalagem.

Utilização Prevista

Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.

Consumidor Alvo

Todos os grupos populacionais, exceto as pessoas com sensibilidade/ intolerância à lactose.

Possível Uso Errado do Produto

Utilização após o prazo de validade.

Características Logísticas do Produto Embalado

Unidades/Caixa: 27

Caixas/Camada: 12

Camadas/Paleta: 9

Caixas/Paleta: 108

Elaborado por: *Sónia Jirnis*

Aprovado por: *H. A. C. H. C. H. A.*

Data: *05-05-2014*

Data: *07-05-2014*



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
DE PRODUTO FINAL – LEITE UHT MEIO GORDO
HOMOGENEIZADO 200ML

ET. 61

Versão: 04

Pág. 4/4

Recomendações

No circuito da comercialização: Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens.

No ponto venda: Respeitar o princípio FEFO.

Elaborado por: *Sônia J. N. S.*

Data: *05-05-2014*

Aprovado por: *Flávia R. Silva*

Data: *07-05-2014*