

 INGREDIENTES	FICHA TÉCNICA	Código: FT561
		Revisão: 04
		Aprovação: 10/09/2026
		SORO DE LEITE PARCIALMENTE DESMINERALIZADO EM PÓ

DESCRIÇÃO: Soro de leite obtido pela secagem, por processo de spray-dryer, do soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado.

CÓDIGO: W00452

APLICAÇÃO: Alimentos em geral (sorvetes, panificação, confeitaria, biscoitos, produtos lácteos), nutrição humana (suplementos alimentares), indústria farmacêutica e nutrição animal.

DOSAGEM: Pode variar dependendo do tipo de produto e característica desejada.

É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações vigentes.

INGREDIENTES: Soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado.

ALERGÊNICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE. CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

STATUS GMO: Não contém OGM em sua composição.

PROCEDÊNCIA: Fabricação nacional.

EMBALAGEM: Embalagem externa de papel kraft tripla camada com saco interno composto por PEBD mais nylon contendo 25 kg. Para volumes menores, caixa com saco interno de polietileno.

ESTOCAGEM: Conservar em ambiente seco e ventilado, à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor, elevado em pallet, com embalagem

VALIDADE: Armazenado nas condições recomendadas, 12 meses a partir da data de fabricação.

MÉTODOS DE Em caminhão fechado, limpo e isento de odores estranhos e contaminação. Não transportar junto com outros materiais que

DISTRIBUIÇÃO: possam causar contaminação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SENSORIAIS		
Parâmetro	Especificações	Referência
Aspecto	Pó uniforme e sem grumos	Interna
Odor / Sabor	Lácteo característico	Interna
Cor aparente	Branco a levemente amarelado	Interna

FÍSICO-QUÍMICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
Umidade (g/100 g)	Máx. 5,0	Instrução Normativa MAPA n° 94, de 18/09/2020; Instrução Normativa MAPA n° 1.016, de 14/02/2024; Portaria MAPA n° 386/2021.
Acidez (ácido láctico) (g/100 g)	Máx. 0,35	
pH (solução 10%)	5,50 - 6,80	
Cinzas (%)	1,5 - 7,0	
Lactose (%)	Mín. 61,00	
Proteína (%)	Mín. 10,00	
Peso específico (g/mL)	0,40 - 0,90	
Sódio máximo (%)	Máx. 1,6	
Lipídeos (%)	Máx. 1,5	
Cloretos (%)	Máx. 4,0	
Índice de Insolubilidade (mL)	Máx. 1,0	
Partículas Queimadas	Disco A/B	
Antibiótico	Ausente	

MICROBIOLÓGICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
<i>Aeróbios Mesófilos (UFC/g)</i>	Máx. 30.000	RDC n° 724, de 01/07/2022; IN n° 161, de 01/07/2022; IN n° 94, de 18/09/2020.
<i>Coliformes a 30-35 °C (UFC/g)</i>	Máx. 100	
<i>Coliformes termotolerantes a 45 °C (NMP/g)</i>	Máx. 10	
<i>Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)</i>	Máx. 10	
<i>Salmonella spp (/25 g)</i>	Ausente	
<i>Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)</i>	Ausente	
<i>Enterobacteriaceae (UFC/g)</i>	Máx. 10	
<i>Esporos de Mesófilos (UFC/g)</i>	Máx. 1.000	
<i>Listeria monocytogenes (/25 g)</i>	Ausente	
<i>Bacillus cereus (UFC/g)</i>	Máx. 1.000	

MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
<i>Matérias estranhas Macroscópicas</i>	Ausente / 100 g	RDC n° 623, de 09/03/2022.
<i>Matérias estranhas Microscópicas</i>	Ausente / 100 g	
<i>Areia</i>	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em	
<i>Ácaros</i>	Máx. 5 N / na alíquota analisada, de acordo	

Análises de monitoramento realizadas anualmente em laboratório externo.

CONTAMINANTES (MICOTOXINAS / METAIS)		
Parâmetro	Especificações	Referência
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,05	RDC n° 722, de 01/07/2022; IN n° 160, de 01/07/2022; IN n° 351, de 18/03/2025 (melamina).
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,05	
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,02	
Dioxinas e Furanos (PCB) (pg/g)	Máx. 5,5	
Aflatoxina M1 (µg/kg)	Máx. 5,0	
Melamina (mg/kg)	Máx. 2,5	

Análises de monitoramento realizadas anualmente em laboratório externo.

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS				
Alergênicos Controlados	Presente no Produto		Compartilha linha de produção	Controlado
	SIM	NÃO	SIM / NÃO	SIM / NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X	NÃO	
Crustáceos e seus derivados		X	NÃO	
Ovos e seus derivados		X	NÃO	
Peixes e seus derivados		X	NÃO	
Amendoim e seus derivados		X	NÃO	
Soja e seus derivados		X	NÃO	
Leites e seus derivados	X			
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i>)		X	NÃO	
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)		X	NÃO	
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	NÃO	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X	NÃO	
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)		X	NÃO	
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)		X	NÃO	
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)		X	NÃO	
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)		X	NÃO	
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)		X	NÃO	
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)		X	NÃO	
Látex natural		X	NÃO	
Sulfitos (concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂)		X	NÃO	
Aipo e produtos à base de aipo		X	NÃO	
Moluscos e produtos à base de moluscos		X	NÃO	
Sementes de gergelim e produtos à base de sementes de gergelim		X	NÃO	
Mostarda e produtos à base de mostarda		X	NÃO	
Dióxido de enxofre (concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂)		X	NÃO	
Tremoço e produtos à base de tremoço		X	NÃO	

RDC N° 727 de 01/07/2022 da Anvisa/ Regulamento (UE) n° 1169/2011

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	371
Carboidratos totais (g)	76,40
Açúcares totais (g)	76,40
Açúcares adicionados (g)	0
Lactose (g)	76,42
Proteínas (g)	14,46
Gorduras totais (g)	1
Gorduras saturadas (g)	< 0,01
Gorduras trans (g)	< 0,01
Fibras alimentares (g)	0,50
Sódio (mg)	300

WF INGREDIENTES DO BRASIL LTDA
Rua Azaléia, 45 - Jardim Eldorado, Palhoça - Grande Florianópolis/SC
CEP: 88.133-382 - Atendimento ao cliente: 48 3341 0877
wifaingredientes.com
fernanda@wifaingredientes.com contato@wifaingredientes.com


Fernanda Fidler
Resp. Técnica CRQ 13303416