	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT561
		Revisão: 02
		Aprovação: 31/03/2026
SORO DE LEITE PARCIALMENTE DESMINERALIZADO		

<b>CÓDIGO:</b>	<b>W00452</b>
<b>APLICAÇÃO:</b>	Alimentos em geral (sorvetes, panificação, confeitaria, biscoitos, produtos lácteos), nutrição humana (suplementos alimentares), indústria farmacêutica e nutrição animal.
<b>INGREDIENTES:</b>	Soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado (40%).
<b>ALERGÊNICOS:</b>	CONTÉM DERIVADO DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN
<b>STATUS GMO:</b>	Não contém OGM em sua composição.
<b>PROCEDÊNCIA:</b>	Brasil
<b>EMBALAGEM:</b>	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.
<b>ARMAZENAMENTO:</b>	Conservar em ambiente seco e ventilado, à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor, elevado em pallet, com embalagem fechada.
<b>VALIDADE:</b>	Armazenado nas condições recomendadas, 12 meses a partir da data de fabricação.
<b>TRANSPORTE:</b>	Em caminhão fechado, limpo e isento de odores estranhos e contaminação. Não transportar junto com outros materiais que possam causar contaminação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
PARAMETROS SENSORIAIS	
Parâmetro	Características sensoriais
Aspecto	Pó
Cor	Branco a Creme


FÍSICO QUÍMICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
Umidade (g/100 g)	Máx. 5,0	Instrução Normativa MAPA nº 1.016, de 14 de fevereiro de 2024.
pH (solução 10%)	Mín. 5,1	
Cinzas (%)	Máx. 9,5	
Lactose (%)	Mín. 61,00	
Proteína Láctea (%)	Mín. 10,00	

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
<i>Estafilococos Coagulase Positiva (UFC/g)</i>	m = 10; M = 100	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020 – Regulamento técnico que fixa os padrões de identidade e qualidade para o uso de leite e soro de leite; e a Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre as listas de padrões microbiológicos para alimentos.
<i>Aeróbios mesófilos (/g) / Contagem Total Mesófilos</i>	m = 3,0 x 10 <sup>4</sup> ; M = 1,0 x 10 <sup>5</sup>	
<i>Salmonella (/25g)</i>	Ausente	
<i>Coliformes Totais (30°) (/g) / Coliforme/g (30°C)</i>	m = 10; M = 100	
<i>Coliformes Termotolerantes/fecais (45°C) (/g) / Coliforme/g (45°C)</i>	m < 3; M = 10	
<i>Enterobacteriaceae (/g)</i>	≤ 10	

ANÁLISE DE CONTAMINANTES*		
Parâmetro	Especificações	Referência
Chumbo (mg/kg)	≤ 0,02	Instrução Normativa nº 160 de 1º de julho de 2022, que estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
Arsênio (mg/kg)	≤ 0,05	
Cádmio (mg/kg)	≤ 0,05	
Aflatoxina (µg/kg)	≤ 5	
*Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB) (pg/g)	≤ 5,5	

\*Análises realizadas uma vez ao ano.

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