

BOLETIM TÉCNICO

Jundiaí, 4 de fevereiro de 2010

Vendin Premium.

marca **VENDIN**.

Composição do produto / Composición del Producto:

Leite desnatado em pó, Soro de leite em pó, maltodextrina, antiuementante (dióxido de silício).

Leche desnatado en polvo, Suero de leche en polvo, maltodextrina, antiuementante (dióxido de silício).

Indicação de uso / Indicación de uso:

Preparado alimentício para máquinas automáticas

Dose / Dosis Recomendada:

13 g para 100ml de água
13g vaso 100 c.c.

Características Organolépticas:

Aspecto: pó / polvo granulado
Cor / color: creme / crema
Aroma / Olor: lácteo
Sabor: lácteo

Características Microbiológicas:

B.cereus/g – 10^3
Coliformes a 45 °C/g – 10
Estafilococcus coagulase positiva/g - 10^2
Salmonella sp – aus. em / en 25g

Informação / Información Nutricional:

	Quantidade por porção / Cantidad por porción (26g)*	% VD(**)
Valor calórico	96kcal=400kJ	5
Carboidratos	18g	6
Proteínas	5g	7
Gordura / Grasa total	0g	0
Gordura / Grasa Saturada	0g	0
Gorduras Trans	0mg	***
Fibras	0 mg	0
Sódio	106 mg	4

* Fração suficiente para preparar 200ml.

** % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj.

*** VD não estabelecido.

Embalagem / Embalage:

Primária: filme de PET metalizado com capacidade de 1050g. Secundária: caixa de papelão com 10 unidades de sachet.

Primaria: filme de PET metalizado con capacidad de 1050g. Secundaria: embalage de cartón reforzado con 10 unidades de bolsas.

Prazo de Validade / Plazo de Validade:

1 ano em embalagem original, lacrado, armazenado em local protegido de umidade, livre de sujidades e do ataque de insetos, roedores, sem exposição à luz e calor.
1 año en el embalage original, lacrado, almacenado en lugar protegido de humedad, libre de suciedad, libre del ataque de insectos, roedores y no exponer a la luz ni al calor.

Transporte

Veículo limpo, protegido de umidade e calor. Não deve ser transportado com outros materiais que possam, de alguma forma, contaminar o produto.

Veículo limpio, protegido de humedad y calor. No debe ser transportado con otros materiales que puedan, de alguna forma, contaminar el producto.

Responsável Técnico

Luiz Fernando dos S. Ferreira
Engenheiro de Alimentos
CRQ - 02300747