

	<b>LATICINIOS LFA – OURO DE MINAS</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>Doc: FT0001</b> <b>Data: 17/05/2024</b> <b>Rev: 0004</b>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

**1. CÓDIGO DE PRODUTO:**

PRODUTOS TARTUFERIA LFA   <u>NACIONAIS</u>					
COD	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	Shelf Life (meses)	EAN 13	DUN 14
00001	Manteiga comum com sal 200	428x218x177	5	7898727890003	1789872789000
00002	Manteiga comum com sal 500	428x218x177	5	7898727890010	17898727890017
00003	Manteiga comum com sal	290x190x120	5	7898727890096	17898727890093

**2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Manteiga comum com sal.

**3. EMBALAGEM**

**3.1. PRIMÁRIA**

PRODUTO	PESO (g)	DIMENSÕES	PESO LÍQUIDO UNITÁRIO (kg)	PESO BRUTO UNITÁRIO (kg)
Manteiga comum com sal	200	428x218x177	0,200	0,210
Manteiga comum com sal	500	428x218x177	0,500	0,515
Manteiga comum com sal	5000	290x190x120	5	5,015

**4. INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM**

**4.1. INGREDIENTES**

Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal).

## 4.2. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

NÃO CONTÉM GLUTEN e CONTÉM LACTOSE.

## 4.3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação nutricional			
Porção 10g (1 colher de sopa)			
	100 g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	148	74	4
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	9
Gorduras totais(g)	27	8,2	13
Gorduras saturadas(g)	14	4,1	21
Gorduras trans (g)	0	0	**
Fibras alimentares(g)	0	0	0
Sódio(mg)	197	59	3

(\*) % Valores Diários fornecidos pela porção.

(\*\*) %VD não especificado.

## 5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- **COR:** amarelado.
- **SABOR:** Característico de manteiga.
- **ODOR:** Característico de manteiga, sabor láctico.

## 6. INFORMAÇÕES DE REGISTRO

SIF 2321 **Registrado** sob número 0002/2321

## 7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Estocar o produto em local limpo, seco e sem odores, em temperatura de 4 °C a 10° C. Após aberto, conservar sob temperatura de refrigeração (4° a 10° C) pelo período máximo de 5 dias.

## 8. PRAZO DE VALIDADE

150 dias

## 9. SUGESTÕES DE USO DO PRODUTO

Excelente opção para incrementar pratos, cafés e uso como ingrediente para produtos que utilizem gordura em sua matéria prima.

## 10. IMAGEM DO PRODUTO



Jonas Campos Abrahão

Responsável Qualidade

---

Jonas Campos Abrahão

Consultor Industrial  
CRQ/MG 022004243