



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

LEITE DE COCO EM PÓ 60-65% HI-FAT (1.7 - Inulina) (Vegan)

Leite de coco em pó vegano, obtido a partir de cocos frescos selecionados na província de Ben T...

ORIGEM Vietnã ♦ REGIÃO Ben Tre ♦ VALIDADE 24 meses a partir da data... ♦ ASPECTO Pó macio, sem mofo

ORIGEM E FABRICAÇÃO

País de origem	Vietnã
País de fabricação	Vietnã
Região	Ben Tre
Certificações	BRCGS, FSMA, ISO 22000, HACCP, GMP, KOSHER, HALAL, NON-GMO, GLUTEN FREE, CASEIN FREE

DETALHES DO PRODUTO

NCM / HS	1106 3000
Descrição	Leite de coco em pó vegano, obtido a partir de cocos frescos selecionados na província de Ben Tre, Vietnã. É um pó fino e branco, produzido por tecnologia de secagem por atomização (spray drying).
Ingredientes	Leite de coco (97%), inulina (carreador) (2,5%) e goma acácia (emulsificante) (0,5%)
Aplicação	Pode ser misturado em café, smoothies, confeitaria, pães, bolos, doces, sorvetes, curry, sopas e outros pratos com sabor de leite de coco.

EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E VALIDADE

Embalagem	Sacos de alumínio de 15kg.
Armazenamento	Temperatura recomendada de 5 °C a 35 °C. Armazenar em local livre de odores, longe da luz solar e afastado de paredes. Evitar locais com alta umidade.
Conservação	Não contém conservantes. O produto pode endurecer ou formar grumos em temperaturas abaixo de 25 °C; neste caso, deve ser levado a um ambiente fechado com temperatura entre 25 °C e 35 °C para retornar ao estado de pó. Não aquecer.
Validade	24 meses a partir da data de fabricação, em embalagens de alumínio originais fechadas e seladas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Pó macio, sem mofo
Cor	Branco a levemente esbranquiçado
Aroma e sabor	Aroma e sabor característicos do produto, levemente adocicado, não ácido e sem odores estranhos.



FICHA TÉCNICA · CONTINUAÇÃO

LEITE DE COCO EM PÓ 60-65% HI-FAT (1.7 - Inulina) (Vegan)

♦ PARÂMETROS FÍSICOS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO
Densidade aparente	ISO 8967:2005	> 300 kg/m ³
Tamanho de malha (<4mm)	TCVN 10821:2015	> 99,5%
Atividade de água	ISO 18787 : 2017	≤ 0,5

♦ PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO
Contagem total de microrganismos	ISO 4833-1 : 2013	< 100.000 UFC/g
Coliformes totais	ISO 4832 : 2006	< 50 UFC/g
Leveduras totais	ISO 21527-2 : 2008	< 100 UFC/g
Bolores totais	ISO 21527-2 : 2008	< 100 UFC/g
Salmonella	ISO 6579-1 : 2017	Ausência/375g
Escherichia coli	ISO 16649-3 : 2015	Ausência
Staphylococcus aureus	US FDA BAM Chapter 12 (2016)	< 50 UFC/g
Listeria monocytogenes	ISO 1129-1 : 2017	Ausência/25g

♦ PARÂMETROS QUÍMICOS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO
Umidade	ISO 665:2020	≤ 3,5 %
Gordura bruta	ISO 659 : 2009	60% - 65%
pH	AOAC 943.02 (21ª Ed., 2019)	5 – 8
Ácidos graxos livres	ISO 729 : 1988	≤ 0,15 %
Aflatoxina (B1, B2, G1, G2)	AOAC 2005.08 (21ª Ed., 2019)	Ausência

♦ METAIS PESADOS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO
Cádmio (Cd)	AOAC 2015:01	≤ 0,4 mg/kg
Chumbo (Pb)	AOAC 2015:01	≤ 0,2 mg/kg
Arsênio (As)	AOAC 2015:01	≤ 1,0 mg/kg
Mercúrio (Hg)	AOAC 2015:01	≤ 0,2 mg/kg

♦ ALÉRGENOS E OGM

Alérgenos	Glúten: Ausência; Leite: Ausência
OGM	Ausência

♦ REFERÊNCIAS NORMATIVAS

FDA CFR title 21	Regulamentação FDA
3742/2001/QĐ-BYT	Ingredientes alimentícios
89/2006/NĐ-CP	Rotulagem de produtos
50/2016/TT-BYT	Pesticidas



FICHA TÉCNICA · CONTINUAÇÃO

LEITE DE COCO EM PÓ 60-65% HI-FAT (1.7 - Inulina) (Vegan)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 12 g (1 colher de chá)			
	100 g	12 g	%VD*
Valor energético (kcal)	690	83	4%
Carboidratos (g)	27	3,2	1%
Açúcares totais (g)	21	2,5	—
Açúcares adicionados (g)	0	0	—
Proteínas (g)	6	0,7	1%
Gorduras totais (g)	62	7,4	11%
Gorduras saturadas (g)	58	7	35%
Gorduras trans (g)	0	0	—
Fibras alimentares (g)	1	0,1	—
Sódio (mg)	25	0	—
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção, com base em uma dieta de 2.000 kcal.			