



Confidencial/ Confidential

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização/
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

Especificação Técnica do Produto Product Technical Specification

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 28 • Porção: 25 g (2 colheres de sopa)

	100ml*	25 g %VD*		100ml*	25 g %VD*
Valor energético (kcal)	57	112	6	Gorduras trans (g)	0,1 0,2 10
Carboidratos (g)	8,8	1,3	4	Fibras Alimentares (g)	0 0 0
Açúcares totais (g)	4,6	0,1		Sódio (mg)	44 87 4
Açúcares adicionados (g)	0,1	0,3	1	Vitamina A (µg)	101 200 25
Lactose (g)	0	0		Vitamina D (µg)	1,4 2,8 19
Galactose (g)	2,2	4,4		Vitamina E (mg)	1,9 3,7 25
Glicose (g)	2,2	4,4		Vitamina C (mg)	9,6 19 19
Proteínas (g)	2,3	4,5	9	Cálcio (mg)	192 380 38
Gorduras totais (g)	2,3	4,6	7	Ferro (mg)	1,4 2,7 19
Gorduras saturadas (g)	1,5	3	15	Zinco (mg)	1,1 2,1 19

INGREDIENTES: Composto lácteo com adição de enzima lactase e posterior inativação durante o processo de fabricação, adicionado de vitaminas (A, D, C e E) e minerais (cálcio, ferro e zinco) obtido através do processo de secagem "spray dryer".
ALÉRGICOS CONTEM LACTOSE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTEM GLUTEN. COMPOSTO LÁCTEO NÃO É LEITE EM PO. DIABÉTICOS: CONTEM GÍCULO. GALACTOSEMÍCOS: CONTEM GALACTOSE. Consumir preferencialmente sob orientação de médico ou nutricionista. Para mais informações, consulte o SAC.

FABRICAÇÃO POR: Nestlé Brasil Ltda. Rodovia Marechal Rondon, km 531 - Araçatuba - SP - CEP: 14.400-070/0009-51. Indústria Brasileira. Registro no Ministério da Agricultura SP/DFCA sob nº 0030468.

AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

1. PRODUTO / PRODUCT

Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose
Modified milk with vitamins and minerals for lactose restriction diets.

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Composto lácteo com adição de enzima lactase e posterior inativação durante o processo de fabricação, adicionado de vitaminas (A, D, C e E) e minerais (cálcio, ferro e zinco) obtido através do processo de secagem "spray dryer".

Milk Compound Product with lactase enzyme addition and further inactivation during the manufacturing process, added of vitamins (A, D, C and E) and minerals (calcium, iron and zinc) obtained through spray dryer process.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Código SAP: 12586516 380g e 12384857 700g: Produto final (Brasil)
SAP Code: 12586516 380g and 12384857 700g: Final product (Brazil)

Símbolo do produto (NESTEC): 19QV001-2
Product Symbol (NESTEC): 19QV001-2

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Fábricas de Ituiutaba e Araçatuba - Brasil
Ituiutaba and Araçatuba Factories- Brazil.

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Baseada nas especificações internas da Nestlé e legislações aplicáveis
Based on Nestlé internal specifications and applicable legislation.

5.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Peso específico: 460 a 500 g/L
Aparência: Produto em pó.
Head space: max 30% da altura da lata
Teste da peneira: sem material estranho, sem resíduo.
Corpo estranho: ausente
Umidade: Máx. 2,5%
Partículas Queimadas: Máx 2
Miscibilidade (40°C): Máx 4
Solubilidade (ADPI): Máx 0,7 ml
Molhabilidade (40°C): Máx 40 segundos
Filtração: Máx. 2
Pontos Brancos (40°C): Máx 3
Separação de Gordura (após 1 hora): sem separação
Gasagem (na linha): Máx. 1,5% O₂
Gasagem após 6 meses: Máx. 2,5% O₂

5.2 NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES ESPECIAIS

5.1 PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

Specific weight: 460 a 500 g/L
Appearance: Powder product.
Head space: max 30% of the tin height
Sieve test: no foreign matter, no residue
Foreign bodies: absent
Moisture: Max. 2,5%
Scorched Particles: Max 2
Miscibility (40°C): max 4
Solubility (ADPI): Max 0,7 ml
Wettability (40°): Max 40 seconds
Filtration: max. 2
White Specks (40°C): Max 3
Fat separation (after 1 hour): no separation
Gassing (in line): Max. 1.5% O₂
Gassing (after 6 months): Max. 2.5% O₂

5.3 MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPECIAL EXAMINATIONS

Análises/Tests	1° análise/1st test			2° análise/2nd test				Monitoramento			
	n	c	m	n	c	m	M	n	c	m	M
Aeróbios mesófilos (em 1g)	1	0	5000	5 ¹	2 ¹	5000 ¹	50000 ¹	-	-	-	-
Enterobacteriaceae (em 1g)	3	0	10	5 ²	0 ²	10 ²	-	-	-	-	-
Staphylococcus coagulase positiva (em 1g)	-	-	-	5 ¹	1 ¹	10 ¹	100 ¹	5	1	10	100
Salmonella (em 25g)	-	-	-	10 ²	0 ²	Aus ²	-	5	0	Aus	-
Bacillus cereus (em 1g)	-	-	-	5 ¹	1 ¹	100 ¹	1000 ¹	-	-	-	-
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	-	-	-	-	-	-	-	5	0	Aus	-
¹ Análise detalhada após não conformidade na primeira análise de aeróbios mesófilos; ² Análise detalhada após não conformidade na primeira análise de Enterobacteriaceae; ³ Aplicável apenas para SKUs de "composto lácteo com fibras".											

Informações baseadas na St 22.020-02 e IN60

5.3 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Organoléptica: Sem desvio com relação ao índice da variação de aceitação (pó + reconstituído).

5.4 PRAZO DE VALIDADE

12 meses

5.4 SENSORIAL PROPERTIES

Organoleptic: No deviation from the accepted target range (powder + reconstituted).

5.5 SHELF LIFE

12 months

6. ENVASE E EMBALAGEM / FILLING AND PACKAGING

6.1 UNIDADE DE VENDA 380g

Material: Folha de Flandres
Diâmetro: 99 mm
Altura: 123 mm
Com tampa plástica

6.1 UNIT FOR SELLING 380g

Material: Tin Plate
Diameter: 99 mm
Height: 123 mm
With Plastic Cap

Rótulo: Papel

Label: Paper

6.2 ESPECIFICAÇÃO DA EMBALAGEM 380g

Fundo (espessura): 0,17 mm
Corpo (espessura): 0,16 mm
Tampa (espessura): 0,17 mm

6.2 PACKAGE SPECIFICATION 380g

End (tin plate thickness): 0,17 mm
Body (tin plate thickness): 0,16 mm
Cover (tin plate thickness): 0,17 mm

6.3 UNIDADE DE VENDA 700g

Material: Folha de Flandres
Diâmetro: 127 mm
Altura: 151 mm
Com tampa plástica
Rótulo: Papel

6.1 UNIT FOR SELLING 700g

Material: Tin Plate
Diameter: 127 mm
Height: 151 mm
With Plastic Cap
Label: Paper

6.4 ESPECIFICAÇÃO DA EMBALAGEM 700g

Fundo (espessura): 0,18 mm
Corpo (espessura): 0,21 mm
Tampa (espessura): 0,18 mm

6.2 PACKAGE SPECIFICATION 700g

End (tin plate thickness): 0,18 mm
Body (tin plate thickness): 0,21 mm
Cover (tin plate thickness): 0,18 mm

7. ROTULAGEM / LABELLING

7.1 LISTA DE INGREDIENTES / *INGREDIENT LIST*

Leite integral, maltodextrina, soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite em pó reconstituído, minerais [cálcio (carbonato de cálcio), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)], enzima lactase, vitaminas [vitamina C (L-ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de DL-alfa tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalfiferol)], emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico. **ALERGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSTO LÁCTEO NÃO É LEITE EM PÓ. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. GALACTOSÊMICOS: CONTÉM LACTOSE.**

*Whole milk, maltodextrin, pasteurized whey and/or reconstituted whey powder, minerals [calcium (calcium carbonate), iron (ferric pyrophosphate) and zinc (zinc sulfate)], lactase enzyme, vitamins [vitamin C (sodium L-ascorbate), vitamin E (DL-alpha tocopheryl acetate), vitamin A (retinyl acetate) and vitamin D (cholecalciferol)], emulsifier soy lecithin, acidity regulator potassium hydroxide and acidulant citric acid. **ALLERGENS: CONTAINS MILK AND DERIVATIVES AND SOY DERIVATIVES. GLUTEN-FREE. DAIRY COMPOUND IS NOT POWDERED MILK. DIABETICS: CONTAINS GLUCOSE. GALACTOSEMIC: CONTAINS LACTOSE.***

7.2 MODO DE PREPARO / *PREPARING*

PARA PREPARAR 1 COPO (200ml): Em um copo com água morna ou fria (180ml), coloque 2 colheres e sopa (25g) de NINHO® ZERO LACTOSE e misture bem.

TO PREPARE 1 CUP (200 ML): *In a cup with warm water or cold (180ml), add 2 tablespoons (25 g) of NINHO® ZERO LACTOSE and mix well.*

7.3 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / *SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER*

Guardar a lata em lugar fresco e seco. Após a abertura da lata, o produto conserva-se bom para consumo no prazo máximo de 30 dias.

Keep the can in cool and dry place. After opening the can, the product is conserved good for consumption in the maximum stated period of 30 days.

7.4 TABELA NUTRICIONAL / *NUTRITION FACTS*

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: Cerca de 15 • Porção: 25 g (2 Colheres de sopa)							
	100ml**	25 g	%VD*		100ml**	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	57	112	6	Gorduras trans (g)	0,1	0,2	10
Carboidratos (g)	6,8	13	4	Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	4,6	9,1		Sódio (mg)	44	87	4
Açúcares adicionados (g)	0,1	0,3	1	Vitamina A (µg)	101	200	25
Lactose (g)	0	0		Vitamina D (µg)	1,4	2,8	19
Galactose (g)	2,2	4,4		Vitamina E (mg)	1,9	3,7	25
Glicose (g)	2,2	4,4		Vitamina C (mg)	9,6	19	19
Proteínas (g)	2,3	4,5	9	Cálcio (mg)	192	380	38
Gorduras totais (g)	2,3	4,6	7	Ferro (mg)	1,4	2,7	19
Gorduras saturadas (g)	1,5	3	15	Zinco (mg)	1,1	2,1	19
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para consumo.							

7.5 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1 lata = 380g ou 700g / 1 can = 380g or 700g

1 Caixa de expedição = 24 latas ou 6 latas/ 1 Shipping case = 24 cans or 6 cans.

8. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

8.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME

24 x 380g

Caixas/ camada: 8

Cases/ layer: 8

Camadas/ pallet: 8

Layers/ load: 8

Total caixas: 64

Case/ load: 64

6 x 700g

Caixas/ camada: 9

Cases/ layer: 9

Camadas/ pallet: 13

Layers/ load: 13

Total caixas: 117

Case/ load: 117

8.2 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

A condição ideal é temperatura ambiente

The ideal condition is ambient temperature.

8.3 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS

Evitar exposição do produto ao sol. Para evitar perdas com avarias é importante respeitar o empilhamento máximo. Manter em local seco e arejado.

Avoid exposure of the product to the sun. To avoid losses with damage it is important to respect the maximum stacking. Keep in dry and clean place.

8.4 INSTRUÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION INSTRUCTIONS

CONFIGURAÇÃO: Caixa de papelão com 24 latas de 380g ou Caixa de papelão com 06 latas de 700g

CONFIGURATION: Cardboard box with 24 cans of 380g or Cardboard box with 06 cans of 700g

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM: A condição ideal de estocagem é a temperatura ambiente.

STORAGE CONDITIONS: The ideal condition to store the product is ambient temperature.

9. CARACTERES ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERS

LATA/ CAN:

L 3020046011 0730 AT
FAB 20 01 2023 VAL 01 04 2024 N0

Legenda/ Legend:

L 3020046011 – 3 (Ano de fabricação/ *Manufacturing year*);
020 (Dia de fabricação Calendário Juliano/ *Manufacturing date Julianus Calendar*);
0460 (Código GLOBE para Araçatuba/ *GLOBE Code for Araçatuba*);
11 (lote/ *lot*).
AT – Fábrica onde produto foi envasado/ *filling factory*
0730 – horário de envase/ *filling time*
FAB 20 01 23 - data de fabricação / *Manufacturing date*
VAL 01 04 2024 – data de validade/ *expire date*.
N0 – Produto Ninho Zero Lactose / *product Ninho Zero Lactose*.

CAIXA DE EXPEDIÇÃO/ SHIPPING CASE:

VAL 01 04 24 L 3020046011 FAB 20 01 23 0730

Legenda/ Legend:

VAL 01 04 24 – data de validade/ *expire date*.
L 0205046011 – 3 (Ano de fabricação/ *Manufacturing year*);
020 (Dia de fabricação Calendário Juliano/ *Manufacturing date Julianus Calendar*);
0460 (Código GLOBE para Araçatuba/ *GLOBE Code for Araçatuba*);

10. MERCADOS / MARKETS

12586516 - Brasil/ Brazil.
12586515 - Brasil/ Brazil

11. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION

Nº Registro Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA / *Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA*:
0069/2034 – Fábrica de Ituiutaba
0030/468 – Fábrica de Araçatuba

Versão Version	Data Date	Motivo de alteração (em letra vermelha a mais recente) Changing reason (in red the most recent change)	Feito por Made by
1.0	03/07/2023	Front of Package (FoP)	Breni Rinco
2.0	12/03/2024	Reformulação Ninhos	Breni Rinco