



Good Food. Good Life.

**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



## 1. PRODUTO / *PRODUCT*

Leite em pó integral com vitaminas e minerais.  
*Milk powder with vitamins and minerals.*

## 2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Leite em pó integral adicionado de vitaminas (A, D, C e E) e minerais (ferro, zinco e cálcio) obtido através do processo de secagem “*spray dryer*”.

### 3. CÓDIGOS PRODUTO / *PRODUCT CODES*

**- Envasado em Ituiutaba: / Filled in Ituiutaba**

**Código RMS/ RMS Code:**

12586544 – 380q

12590487– 380g (Promocional/Promotional)

*Símbolo do produto (NESTEC): MPV076-2*

Product Symbol (NESTEC): MPV076-2

#### 4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Linha de Produção e Envase / Line Production and Filling line:

*Fábrica de Ituiutaba (fabricação e envase) - Brasil/ Ituiutaba Factory (Production and Filing)*

Linha de Produção e Envase / Line Production and Filling line:

*Fábrica de Ibiá (fabricação e envase) - Brasil/ Ibiá Factory (Production and Filing)*

## 5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Baseada nas especificações internas da Nestle e legislações aplicáveis

*Based on Nestle internal specifications and applicable legislation.*

### 5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS\*

- Aparência: Produto em pó.
- Peso específico: 450 - 580 g/ L
- Teste da peneira: sem material estranho, sem resíduo.
- Corpo estranho: ausente

### 5.1) PHYSICAL PROPERTIES\*

- *Appearance: Powder product.*
- *Specific weight: 450 – 580 g/L*
- *Sieve test: no foreign matter, no residue*
- *Foreign bodies: absent*

## 5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS\*

- Gordura: Obj. 26,25 - Máx. 31,2%\*
- Umidade: Máx. 3%
- Miscibilidade (40°C): Máx 2
- Estado de Dissolução (40°C): Máx 2
- Acidez: 45 - 52 ° SH
- Solubilidade (ADPI): Máx 0,8 ml
- Filtração: Máx. 2
- Pontos Brancos (40°C): Máx 3 (após 7 dias)
- Separação de Gordura (após 1 hora): sem separação
- Gasagem (na linha): Máx. 1,5% O<sub>2</sub>
- Gasagem após 6 meses: Máx. 2,5% O<sub>2</sub>
- Vitaminas e Minerais: de acordo com Dossiê de Justificativa Técnica.

## 5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES\*

- Fat: Obj. 26,25 - Max. 31,2%\*
- Moisture: Max. 3%
- Miscibility (40°C): max 2
- Dissolution State (40°C): max 2
- Acidity: 45 - 52 ° SH
- Solubility (ADPI): Max 0,8 ml
- Filtration: max. 2
- White Specks (40°C): Max 3 (after 7 days)
- Fat separation (after 1 hour): no separation
- Gassing (in line): Max. 1.5% O<sub>2</sub>
- Gassing (after 6 months): Max. 2.5% O<sub>2</sub>
- Vitamins and Minerals: In accordance with Justification Technical Dossier.

## 5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES ESPECIAIS\*

## 5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPECIAL EXAMINATIONS\*

Análises/Tests	1º análise/1st test			2º análise/2nd test				Monitoramento			
	n	c	m	n	c	m	M	n	c	m	M
Aeróbios mesófilos (em 1g)	1	0	5000	5 <sup>1</sup>	2 <sup>1</sup>	5000 <sup>1</sup>	50000 <sup>1</sup>	-	-	-	-
Enterobacteriaceae (em 1g)	3	0	10	5 <sup>2</sup>	0 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-
Staphylococcus coagulase positiva (em 1g)	-	-	-	5 <sup>1</sup>	1 <sup>1</sup>	10 <sup>1</sup>	100 <sup>1</sup>	5	1	10	100
Salmonella (em 25g)	-	-	-	10 <sup>2</sup>	0 <sup>2</sup>	Aus <sup>2</sup>	-	5	0	Aus	-
Bacillus cereus (em 1g)	-	-	-	5 <sup>1</sup>	1 <sup>1</sup>	100 <sup>1</sup>	1000 <sup>1</sup>	-	-	-	-
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	-	-	-	-	-	-	-	5	0	Aus	-

<sup>1</sup>Análise detalhada após não conformidade na primeira análise de aeróbios mesófilos;  
<sup>2</sup>Análise detalhada após não conformidade na primeira análise de Enterobacteriaceae;  
<sup>3</sup>Aplicável apenas para SKUs de "composto lácteo com fibras".

Informações baseadas na St 22.020-02 e IN60

## 5.4) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

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

## 5.4) SENSORIAL PROPERTIES

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

## 5.5) PRAZO DE VALIDADE

18 meses

## 5.5) SHELF LIFE

18 months

## 6. ENVASE E EMBALAGEM / FILLING AND PACKAGING

### 6.1) UNIDADE DE VENDA

Material: Folha de Flandres  
 Diâmetro: 99 mm  
 Altura: 117 mm  
 Rótulo: Papel

### 6.1) UNIT FOR SELLING

Material: Tin Plate  
 Diameter: 99 mm  
 Height: 117 mm  
 Label: Paper

### 6.2) ESPECIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

Fundo (espessura): 0,17 mm  
 Corpo (espessura): 0,15 mm  
 Tampa (espessura): 0,17 mm

### 6.2) PACKAGE SPECIFICATION

End (tin plate thickness): 0,17 mm  
 Body (tin plate thickness): 0,15 mm  
 Cover (tin plate thickness): 0,17 mm

### 6.3) ENVASE

Os ingredientes passam pelo processo da padronização, a mistura é concentrada, pulverizada e envasada nas latas.

### 6.3) FILLING

The ingredients are standardized then the mixture is concentrated, dried and filled in cans.

## 7. ROTULAGEM / LABELLING

### 7.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Leite integral, minerais [cálcio (carbonato de cálcio), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)] e vitaminas [vitamina C (L-ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalciferol)]. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Whole milk, minerals [calcium (calcium carbonate), iron (ferric pyrophosphate) and zinc (zinc sulfate)] and vitamins [vitamin C (sodium L-ascorbate), vitamin E (DL-alpha-tocopheryl acetate), vitamin A (retinyl acetate) and vitamin D (cholecalciferol)]. **DOES NOT CONTAIN GLUTEN. ALLERGY ADVICE: CONTAINS MILK.**

### 7.2 MODO DE PREPARO / PREPARING

Utilize somente água previamente fervida ou filtrada.

- **Para preparar 1 copo (200 ml):** Em um copo com água morna (180ml), coloque 2 colheres (sopa) (25 g) de NINHO® Leite Integral e misture bem.

Use only previously boiled water or filtered.

- **To prepare 1 cup (200 ml):** In a cup, add 2 spoons (soup) (25 g) of NINHO™ Whole Milk Powder of warm water and mix well.

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

Guardar a lata bem tampada em lugar seco e fresco. Após abertura da lata o produto conserva-se bom para o consumo até o prazo máximo de 30 dias. Data de validade e lote impressos na lata.

Keep the can tightly covered in a cool, dry place. After opening the can, the product will remain good for consumption for a maximum of 30 days. Expiry date and batch printed on the can.

### 7.4 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: Cerca de 15 • Porção: 25 g (2 colheres de sopa)							
	100 ml**	25 g	%VD*		100 ml**	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	63	124	6	Vitamina A (µg)	100	200	25
Carboidratos (g)	4,7	9,4	3	Vitamina D (µg)	1,4	2,8	19
Açúcares totais (g)	4,5	9		Vitamina E (mg)	1,9	3,7	25
Proteínas (g)	3,2	6,4	13	Vitamina C (mg)	9,5	19	19
Gorduras totais (g)	3,4	6,7	10	Cálcio (mg)	191	380	38
Gorduras saturadas (g)	2,2	4,4	22	Ferro (mg)	1,4	2,7	19
Gorduras trans (g)	0,1	0,3	15	Zinco (mg)	1,1	2,1	19
Sódio (mg)	49	98	5				

Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados e fibras alimentares.  
\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. \*\*No alimento pronto para o consumo.

### 7.5 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1 lata = 380 g / 1 can = 380 g

1 Caixa de expedição = 24 latas / 1 Shipping case = 24 cans

## 8. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

12586544\_12590487\_NINHO Leite Po Integral Lata 24x380g BR

### 8.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO

SKU – 12586544 e 12590487

Caixas/ camada: 8

Camadas/ pallet: 8

Total caixas 64

### 8.1 PALETIZATION SCHEME

SKU – 12586544 and 12590487

Cases/ layer: 8

Layers/ loa: 8

Case/ load: 64

### 8.2 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

A condição ideal é a 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

CONFIGURATION: Cardboard box with 24 cans of 380g

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

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

Distribuição rodoviária (caminhões).

*Distribution by trucks.*

## 9. CARACTERES ESPECIAIS/ SPECIAL CHARACTERS

LATA/ CAN:

**L 4001121711 0730 IT**

**FAB 01 01 2024 VAL 01 07 2025 I**

Legenda/ Legend:

L 4001121711 – 4 (Ano de fabricação/ Manufacturing year);

**001** (Dia de fabricação Calendário Juliano/ Manufacturing date Julianus Calendar);

**1217** (Código GLOBE para Araçatuba/ GLOBE Code for Araçatuba);

**11** (lote/ lot).

IT – Fábrica onde produto foi envasado/ filling factory

0730 – horário de envase/ filling time

FAB 01 01 24 - data de fabricação / Manufacturing date

VAL 01 07 2025 – data de validade/ expire date.

I – Identificação do produto / Product Identification

CAIXA DE EXPEDIÇÃO/ SHIPPING CASE:

**VAL 01 07 25 L 4001121711 FAB 01 01 24 0730**

Legenda/ Legend:

**VAL 01 07 25** – data de validade/ expire date.

**L 4001121711 – 4** (Ano de fabricação/ Manufacturing year);

**001** (Dia de fabricação Calendário Juliano/ Manufacturing date Julianus Calendar);

**1217** (Código GLOBE para Araçatuba/ GLOBE Code for Araçatuba);

**11** (lote/ lot).

**FAB 20 01 23** data de fabricação / Manufacturing date

**0730** – horário de envase/ filling time

**10. MERCADOS / MARKETS**

12586544 – Brasil/Brazil

12590487 – Brasil/Brazil

**11. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION**

Nº Registro Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA / *Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA*:

0005/2034 – Produzido e envasado em Ituiutaba.

<b>Versão</b> <b>Version</b>	<b>Data</b> <b>Date</b>	<b>Motivo de alteração (em letra vermelha a mais recente)</b> <b>Changing reason (in red the most recent change)</b>	<b>Feito por</b> <b>Made by</b>
1.0	03/01/2024	Criação de Especificação	Breni Rinco
1.1	14/03/2024	Adição do Cód. Promocional	Breni Rinco