

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Leite UHT Integral Longa Vida

Marca: Quatá

Modelo/Referência: Leite UHT Integral 1 Litro

Fabricante: Laticínios Quatá S.A.

CNPJ do Fabricante: 60.187.091/0001-04

Origem: Nacional

Categoria: Leite UHT Integral

1. Descrição do Produto

Leite UHT Integral obtido a partir de leite bovino fresco, submetido ao processo de ultrapasteurização (UHT – Ultra High Temperature), que garante segurança microbiológica e maior prazo de conservação sem necessidade de refrigeração antes da abertura da embalagem.

Apresenta sabor suave, coloração branca característica e elevado valor nutricional, sendo fonte natural de proteínas, cálcio e vitaminas essenciais.

2. Dados do Fabricante

Razão Social: Laticínios Quatá S.A.

Nome Fantasia: Quatá

CNPJ: 60.187.091/0001-04

Marca Comercial: Quatá

Origem: Brasil

Segmento: Indústria de Laticínios

Site Oficial:

[Quatá Alimentos](#)

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Leite UHT Integral
Origem	Leite bovino
Estado físico	Líquido
Cor	Branco característico
Aroma	Próprio do leite
Sabor	Característico
Aplicação	Alimentícia
Volume	1 Litro
Tratamento térmico	UHT (Ultra High Temperature)
Embalagem	Caixa cartonada asséptica
Material da embalagem	Multicamadas (Tetra Pak)
Contém glúten	Não contém glúten
Contém lactose	Sim
Registro	MAPA
Lote	Conforme fabricante
Prazo de validade	Conforme embalagem

4. Ingredientes

Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

CONTÉM LACTOSE.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 200 ml (1 copo)

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD*
Valor energético	122 kcal	6%
Carboidratos	9,2 g	3%
Açúcares totais	9,2 g	**
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	6,0 g	12%
Gorduras totais	6,6 g	10%
Gorduras saturadas	4,0 g	20%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	120 mg	6%
Cálcio	246 mg	25%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

** Valor Diário não estabelecido.

Informação Nutricional por 100 ml

Nutriente	Quantidade
Valor energético	61 kcal
Carboidratos	4,6 g
Proteínas	3,0 g
Gorduras totais	3,3 g

Nutriente	Quantidade
-----------	------------

Gorduras saturadas	2,0 g
--------------------	-------

Sódio	60 mg
-------	-------

Cálcio	123 mg
--------	--------

✦ **Observação:** Os valores nutricionais podem sofrer pequenas variações entre lotes e atualizações de formulação realizadas pelo fabricante.

6. Características Organolépticas

Parâmetro	Especificação
-----------	---------------

Cor	Branco uniforme
-----	-----------------

Odor	Característico de leite
------	-------------------------

Sabor	Característico
-------	----------------

Consistência	Líquida homogênea
--------------	-------------------

Aspecto	Sem grumos ou separação de fases
---------	----------------------------------

7. Normas e Regulamentações

Produto elaborado em conformidade com os regulamentos do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Instrução Normativa nº 76 e nº 77 do MAPA e demais legislações aplicáveis aos produtos lácteos UHT.

8. Condições de Armazenamento

- Armazenar em local limpo, seco e arejado.

- Não necessita refrigeração antes da abertura.
 - Após aberto, conservar sob refrigeração entre 1°C e 10°C.
 - Consumir em até 3 dias após aberto.
-

9. Prazo de Validade

Validade conforme especificação impressa na embalagem do fabricante, geralmente entre **120 e 180 dias**, quando mantido em condições adequadas de armazenamento.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em veículos limpos, secos e protegidos da exposição excessiva ao calor, preservando a integridade da embalagem e a qualidade do produto.

11. Garantia de Qualidade

Produto fornecido em embalagem original lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, volume líquido, informações nutricionais e registro junto aos órgãos competentes.

Produzido sob rigoroso controle de qualidade e Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo às exigências sanitárias vigentes para produtos lácteos.

