

Scala Desde 1963	Tipo de Documento		ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO									
	Código e Identificação		EP-PED-S3-Queijo Coalho									
IDENTIFICAÇÃO												
Nome do Produto	Queijo de Coalho											
Composição	Leite Padronizado e Pasteurizado, Sal (Cloreto de sódio), Cloreto de Cálcio e Coagulante.											
REFERÊNCIAS												
Produto	INSTRUÇÃO NORMATIVA N°30/01 - RTIQ DE QUEIJO COALHO - MAPA											
Microbiologia	INSTRUÇÃO NORMATIVA N°30/01 - RTIQ DE QUEIJO COALHO - MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA N°60 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.											
Contaminantes	Instrução Normativa nº 88 de 22 de Março Resolução RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 de 2021											
Alergênicos/ Intolerantes	RESOLUÇÃO ANVISA – RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015											
OGM	Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005											
CARACTERÍSTICAS GERAIS												
Características Físico-químicas	Parâmetro		Padrão		Parâmetro		Padrão					
	pH		6,2 a 6,7		Matéria Gorda (%)		21 a 25					
	Umidade (%)		42 a 46		GES (Gordura no Extrato Seco) (%)		36 a 47					
	E.S.T (Extrato Seco Total) %		54 a 58		Cloretos (%)		1,8 a 2,2					
	E.S.D (Extrato Seco Desengordurado) %		29 a 37									
Características Microbiológicas	Parâmetro		Padrão		Parâmetro		Padrão					
	Coliformes a 30°C		<5.000 UFC/g		Staphylococcus aureus coagulação positiva		<1.000 UFC/g					
	Coliformes a 45°C		<500 UFC/g		Listeria monocytogenes		Ausente/ 25g					
	Bolor e levedura		<1.000 UFC/g		Salmonela sp		Ausente/ 25g					
	Escherichia Coli		<100 UFC/g		Enterotoxina estafilocócica		Ausente(ng/g)					
Características Sensoriais	Parâmetro		Padrão		Parâmetro		Padrão					
	Cor		Branco amarelado uniforme.		Olhaduras		Compacta, Macia.					
	Sabor		Brando ligeiramente ácido, podendo ser salgado.		Textura		Algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras					
	Odor		Odor Ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada.		Sujidades/Materiais Estranhos		Ausentes					
	Consistência		Semidura, elástica.									
Características Nutricionais Porção de 30g (1 fatia)	Parâmetro		Padrão		%VD(*)		Pâmetro		Padrão		%VD(*)	
	Valor Energético		100 Kcal = 420 KJ		5		Fibra Alimentar		0 g		0	
	Carboidrato		0,3 g		0		Sódio		197 mg		8	
	Proteínas		7,5 g		10		Cálcio		223 mg		22	
	Gorduras Totais		7,7 g		14		* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas ** "VD não estabelecido"					
	Gorduras Saturadas		5,6 g		25							
	Gordura Trans.		0 g		**							
Alergênicos/ Intolerantes	Alergênicos											
	Parâmetro			Padrão			Parâmetro			Padrão		
	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.			Ausente			Castanha-de-caju (Anacardium occidentale)			Ausente		
	Crustáceos			Ausente			Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)			Ausente		
	Ovos			Ausente			Macadâmias (Macadamia spp.)			Ausente		
	Peixes			Ausente			Nozes (Juglans spp.)			Ausente		
	Amendoim			Ausente			Pecãs (Carya spp.)			Ausente		
	Soja			Ausente			Pistaches (Pistacia spp.)			Ausente		
	Leites e derivados			Presente			Pinoli (Pinus spp.)			Ausente		
	Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)			Ausente			Castanhas (Castanea spp.)			Ausente		
	Avelãs (Corylus spp.)			Ausente			Látex natural			Ausente		
	Intolerantes											
	Parâmetro			Padrão			Parâmetro			Padrão		
	Lactose			Contém			Glúten			Não contém		
INFORMAÇÕES GERAIS												
Rotulagem relacionada a segurança de alimentos	Nome, Marca Comercial, Foto Ilustrativa, Lista de Ingredientes, Tabela Nutricional, Data Fabricação/Lote, Data de Validade, Mantenha Resfriado entre 1 e 10°C, Indústria Brasileira, Não Contém Glúten, Alérgicos: Contém Leite, Contém Lactose, Serviço de Atendimento ao Consumidor, Código de Barras, Deve ser Pesado na Presença do Consumidor, Peso da Embalagem.											
Validade	120 dias após a data de fabricação, observadas as condições de armazenagem. Após Aberto Consumir em até 10 dias.											
Condições de armazenamento	Os queijos são acondicionados em caixas de papelão e armazenados em câmara fria com temperatura de 1° a 10°C.											
Metodos de distribuição e entrega	O transporte do produto ocorre em veículo dotado de carroceria isotérmica e frigorífica, livre de substância ou produtos que possam contaminá-lo ou danificá-lo, em temperatura não superior a 10°C.											

Scala Desde 1963	Tipo de Documento	
	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	
Código e Identificação		
EP-PED-S3-Queijo Coalho		
Condições de segurança dos alimentos	As práticas de higiene para elaboração dos produtos estão de acordo com o estabelecido pelos manuais de BPF e PPHO, através dos procedimentos descritos, implementados e monitorados com requisitos gerais para garantir a integridade e inocuidade dos produtos; estes procedimentos estão inseridos no Programa de Autocontrole que, dentre outros, engloba o sistema APPCC, utilizado para identificar os perigos e estabelecer medidas preventivas	
Instruções para Preparo e Uso	Produto pronto para consumo direto ou como ingrediente na elaboração de receitas.	
USO PRETENDIDO		
Uso pretendido	Consumo direto ou em preparos culinários em geral	
Uso não intencional	Acondicionamento fora da temperatura estabelecida no rótulo do produto Utilização do produto após validade expirada	
Grupos de consumidores vulneráveis	Pessoas alérgicas a proteína do leite e intolerantes à lactose	
OUTROS REQUISITOS		
Radiológico	Ausente	
OGM (Organismos Geneticamente Modificados)	Ausente	
EMBALAGENS E INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS		
Produto/ Informação	Peça (285g)	Peça (aprox. 1,75Kg)
Número de peças por caixa	16 peças	6 peças
Código para Faturamento	240004	240003
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº	0026/2835	0015/2835
EMBALAGEM PRIMÁRIA		
Descrição	PET impresso (Polietileno Tereftalato) e laminado com Nylon-Poli Coextrusado.	Embalagem atóxica, termoencolhível, com alta barreira, própria para alimentos, fechada a vácuo, não danificada.
Peso	Aprox. 23g	Aprox. 10g
Dimensões (mm) (A x L x C)	290 x 190 x 20	246 x 118 x 72
Código de barras	789803968 083 5	789803968 080 4
EMBALAGEM SECUNDÁRIA		
Descrição	Caixa de Papelão Ondulado Normal sem furo, recorte ou picote.	Caixa de Papelão Ondulado Normal sem furo, recorte ou picote.
Peso	Aprox. 203g	Aprox. 384g
Dimensões (mm) (A x L x C)	100 x 260 x 320	380 x 260 x 115
Código de barras	1 789803968 083 2	1 789803968 080 1
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES		
Revisão	Alteração	
1.000	Implementação da Especificação	