01. Denominação do Produto

Requeijão Cremoso

02. Descrição do Produto

Requeijão é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga. O produto pode ser adicionado de outras substâncias alimentícias.

Portaria nº 359, de 04/09/1997 - MAPA

03. Classificação

Portaria nº 359, de 04/09/1997 – MAPA: Requeijão Cremoso

04. Marca

TIROLEZ

05. Unidade Fabril

Lins – SP Monte Aprazível - SP

06. Origem do Produto

■ ANIMAL ☐ VEGETAL ☐ MINERAL

07. Comercialização

Lins: Produto habilitado ao mercado interno (todo o território nacional) e externo (Argentina, Chile, China, Colômbia, Estados Unidos, Países de Lista não Específica, Paraguai e Uruguai).
Monte Aprazível: Produto habilitado ao mercado interno (todo o território nacional) e externo (Argentina, Estados Unidos, Países de Lista não Específica, Paraguai, União Econômica Eurasiática e Uruguai).

08. Composição

Creme de leite, massa coalhada (leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio e coagulante), manteiga, leite em pó desnatado, cloreto de sódio (sal), estabilizante difosfato tetrassódico e polifosfato de sódio, regulador de acidez ácido cítrico e conservadores sorbato de potássio e nisina.

09. Características Biológicas

Nº	Parâmetro	Padrão interno (amostra indicativa) *	Padrão legal (amostra representativa)				Referência legal
			n	c	m	M	
1	Coliformes (30ºC) UFC/g	10	5	2	10	100	

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Jhonatan Santos	Keillin Maeda	Rebeca Couto

CÓPIA NÃO CONTROLADA

09. Características Biológicas

Nº	Parâmetro	Padrão interno (amostra indicativa) *	Padrão legal (amostra representativa)				Referência legal
			n	c	m	M	
2	Coliformes (45ºC) UFC/g**	Ausência	5	2	< 3	10	Portaria nº 359, de 04/09/1997, MAPA
3	Estafilococos Coagulase Positiva UFC/g	100	5	2	100	1000	
4	Bolores e Leveduras UFC/g	500	-	-	-	-	Não aplicável
5	*Salmonella spp.* UFC/25 g**	Ausência	5	0	0	-	
6	*Listeria monocytogenes* UFC/25 g**	Ausência	5	0	100	-	IN n° 60, de 23/12/2019, ANVISA RDC n° 331, de 23/12/2019, ANVISA
7	Enterotoxinas Estafilocócicas ng/g**	Ausência	5	0	-	-	
8	*Escherichia coli* UFC/g	Ausência	5	2	< 3	10	

*Padrões internos de monitoramento
**Análises de monitoramento realizadas em laboratório externo credenciado e certificado na Norma ISO/IEC 17025:2017 conforme plano amostral do Programa de Autocontrole.

10. Características Químicas

Nº	Parâmetro	Especificação Produto	Referência
1	Arsênio	0,5 mg/kg LM	RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA
2	Chumbo	0,4 mg/kg LM	
3	Cádmio	0,5 mg/kg LM	
4	Aflatoxina M1	2,5 µg/kg LMT	RDC n° 07, de 18/02/2011, ANVISA

LM: Limite máximo de contaminantes inorgânicos
LMT: Limite máximo tolerado para micotoxinas
*Análises de monitoramento realizadas em laboratório externo credenciado e certificado na Norma ISO/IEC 17025:2017 conforme plano amostral do Programa de Autocontrole.

11. Características Físicas

Nº	Parâmetro	Limite de tolerância (máximo)	Referência
1	Cinzas insolúveis em ácido	1,5 %	RDC n° 14, de 28/03/2014, ANVISA
2	Ácaros mortos (alíquota)	Máx. 5	
3	Matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana	Ausência	

*Análises de monitoramento realizadas em laboratório externo credenciado e certificado na Norma ISO/IEC 17025:2017 conforme plano amostral do Programa de Autocontrole.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Jhonatan Santos	Keillin Maeda	Rebeca Couto

12. Características Físico-Químicas			
Nº	Parâmetro	Especificação	Referência
1	Umidade (%)	63,0 – 65,0	Padrão Interno
2	Gordura (%)	25,0 – 27,0	
3	Extrato Seco Total (%)	35,0 – 37,0	
4	Extrato Seco Desengordurado (%)	8,0 – 12,0	
5	Gordura no Extrato Seco (%)	67,6 – 77,1	
6	pH	5,5 – 5,8	
7	Cloretos (%)	0,5 – 0,8	

13. Características Sensoriais			
Nº	Parâmetro	Especificação	Referência
1	Formato	Formato da embalagem	Padrão Interno
2	Crosta	Não apresenta	
3	Consistência	Mole	
4	Textura	Cremosa	
5	Cor	Branca	
6	Aroma e Sabor	Fresco e lácteo	

14. Informação Nutricional		
Porção de 30 g (1 colher e 1/2 de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	83 kcal = 347 kJ	4
Carboidratos	0,6 g	0
Proteínas	2,0 g	3
Gorduras Totais	8,1 g, das quais:	15
Gorduras Saturadas	5,2 g	24
Gorduras *Trans*	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	115 mg	5
Fósforo	51 mg	7
Vitamina A	60 µg RE	9

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Valor Diário não estabelecido.

Elaboração:	**Verificação:**	**Aprovação:**
Jhonatan Santos	Keillin Maeda	Rebeca Couto

CÓPIA NÃO CONTROLADA

15. Tipo de Embalagem e Acondicionamento

Embalagem Primária: Copo plástico transparente (polipropileno) com rótulo adesivo, selo em alumínio e sobretampa plástica (polipropileno).
Embalagem de Embarque: Caixas de papelão com 24 unidades.

16. Informações de Rotulagem

Nº	Declaração	Referência
1	CONTÉM LEITE E DERIVADOS	RDC n° 26, de 02/07/2015 - ANVISA
2	NÃO CONTÉM GLÚTEN	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/2003
3	CONTÉM LACTOSE	RDC nº 136, de 08/02/2017 - ANVISA

17. Vida de prateleira e condições de armazenamento

Validade: 90 dias.
Mantenha refrigerado de 1°C a 10°C - Após aberto, manter refrigerado e consumir em até 7 dias.

18. Uso Pretendido

Indicação de uso	Consumo direto (pronto para o consumo), em receitas culinárias, uso individual ou com demais produtos.
Restrição de uso	Não congelar.

19. Grupo Vulnerável

Alérgicos à proteína do leite e intolerantes à lactose.

20. Dados Comerciais e Apresentação do Produto

Denominação de Venda no Sistema	**REQUEIJÃO (COPO 200G) 24 UN**
Código de Vendas (SKU)	00270
Código de Barras	789 60305 1802 7
Código DUN	1 789603051976 2
Classificação Fiscal – NCM	0406.10.90
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA	0022/3555 0045/16
Unidades de Venda	24 unidades

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Jhonatan Santos	Keillin Maeda	Rebeca Couto

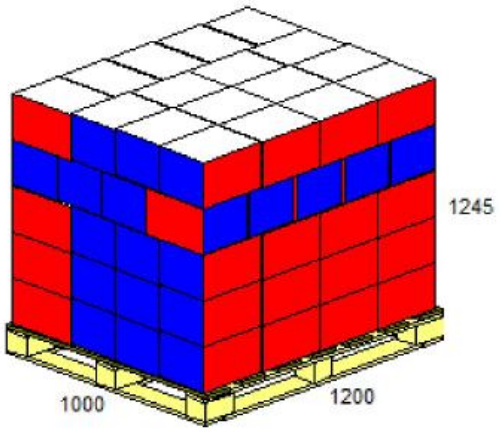
CÓPIA CONTROLADA

20. Dados Comerciais e Apresentação do Produto	
Denominação de Venda no Sistema	**REQUEIJÃO (COPO 200G) 24 UN**
Dimensões do Produto (D x A)	7,0 x 9,5 cm
Peso do Produto	200 g
Peso líquido por Caixa	4,8 kg
Peso da embalagem primária	23 g
Peso da caixa	300 g
Dimensões externas da caixa (C x L x A)	29,1 x 21,9 x 21,3 cm

21. Método de Distribuição e Entrega	
Denominação de Venda no Sistema	**REQUEIJÃO (COPO 200G) 24 UN**
Palete padrão PBR (Lastro x Camada)	17 x 5 caixas
Total de caixas / palete	85 caixas
Empilhamento máximo suportado pela caixa	10 unidades
Peso líquido por palete	408 kg
Foto do Produto	**Arranjo na Caixa**
Arranjo de Caixas no Palete	

Elaboração:	**Verificação:**	**Aprovação:**
Jhonatan Santos	Keillin Maeda	Rebeca Couto

21. Método de Distribuição e Entrega



CÓPIA NÃO CONTROLADA

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Jhonatan Santos	Keillin Maeda	Rebeca Couto