

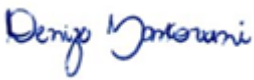
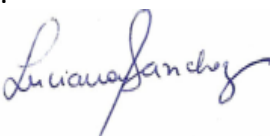
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS - COMERCIAL	Cód.: FT-COM-001
	QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE	Pág.: 01 de 06
	(Versão: Linha Cream Cheese - Bisnaga 1,2kg)	
	Laticínios Catupiry Ltda.	

Designação do produto: CC06			
Descrição do Produto: CREAM CHEESE BISNAGA 1,2KG			
Razão Social: LATICINIOS CATUPIRY LTDA			
Endereço: AV. SÃO PAULO, 1640 - CENTRO - SANTA VITÓRIA/ MG. CEP: 38320-000.			
Email: JOSE.BATISTA@CATUPIRY.COM.BR		Tel.: (34) 3251-1477	
	Localização	Certificação (Sim/Não)	
Fábrica 1:	Santa Fé do Sul/ SP	Não	
Fábrica 2:	Bebedouro/ SP	Não	
Fábrica 3:	Santa Vitória/ MG	Não	
Fábrica 4:	Terceiro	Não	
Contatos			
	Nome	Telefone	E-mail
Contato Comercial	Silvany Rodrigues	+55 11 99891-0649	silvany@catupiry.com.br
Contato MKT	Ana Couceiro	+55 11 98437-4561	ana.couceiro@catupiry.com.br
Contato P&D	Denize Mantovani	+55 11 99806-0284	denize.mantovani@catupiry.com.br
Contato Qualidade	Luciana Sanchez	+55 11 97310-7269	luciana.sanchez@catupiry.com.br

Informações produto			
Código produto	Unidade de Venda (UV) (Bisnaga, saco, balde, pote, cartucho, etc)	Peso/UV (kg)	Peso máximo/pallet
3935	Bisnaga	1,2kg	1,211kg

Identificação do número do lote: CC SV XXX (XXX= número juliano correspondente ao dia de produção); Validade: DD (dia)/ MM (mês)/ AA (ano);
--

Informações para entrega	
Prazo de validade total (dias):	90 dias - Após aberto - Consumir em até 8 dias.
Prazo de validade garantido no recebimento (dias):	1/3 da validade
Condição de armazenamento (especificar máx. e mín.):	Ambiente (°C):
	Refrigerado (°C): - MANTENHA RESFRIADO mín: 1°C máx: 8°C.
	Congelado (°C): -

Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprovado por: 
Letícia Ramos Depto.: MKT	Denize Mantovani Depto.: P&D	Luciana Sanchez Depto.: Qualidade

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL	Cód.: FT-COM-001
	QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE	Pág.: 02 de 06
	(Versão: : Linha Cream Cheese – Bisnaga 1,2kg)	
	Laticínios Catupiry Ltda.	

1. DESCRIÇÃO E DEFINIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Descrição do produto

Denominação de venda:	- QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE
Dimensões da unidade (ex: tamanho da fatia, calibre do filet, granulometria):	- Não especificado
Peso líquido da Unidade de Venda (UV):	- 7,20 kg
Peso bruto da Unidade de Venda (UV):	- 7,60 kg

1.2 Dados cadastrais

EAN:	- 789 63533 0052 1
DUN:	- 1 789 63533 0052 8
Camada:	- 15
Lastro:	- 7
Cx. por pallet:	- 105
Classificação Fiscal	- 0406.10.90

2. DADOS DO PRODUTO

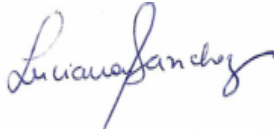
2.1 Ingredientes

INGREDIENTES:

Creme de leite, Composto lácteo (Leite em pó integral, concentrado proteico de leite em pó, concentrado proteico de soro de leite em pó, estabilizantes: goma jataí, carragena, goma guar), Cloreto de sódio (Sal), Fermento láctico, Conservadores: Sorbato de potássio e Nisina.

2.2 Declarações obrigatórias

Contém glúten?	☐ Sim ☒ Não
Contém lactose? (e qual a quantidade em mg/100 g, se houver)	☒ Sim ☐ Não
Contém alergênicos? (em caso afirmativo, responder o item 2.6)	☒ Sim ☐ Não

Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprovado por: 
Letícia Ramos Depto.: MKT	Denize Mantovani Depto.: P&D	Luciana Sanchez Depto.: Qualidade

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE (Versão: : Linha Cream Cheese – Bisnaga 1,2kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 03 de 06

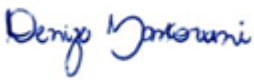
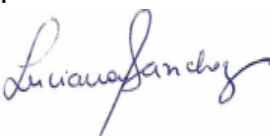
2.3 Declaração Nutricional

Porção de 30g (1 Colher de Sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	83 kcal = 349 kJ	4
Carboidratos	1,1 g, dos quais:	0
Glicose	0	**
Galactose	0,2 g	**
Lactose	0,9 g	**
Proteínas	1,8 g	2
Gorduras totais	7,9 g	14
Gordura saturada	3,4 g	16
Gordura trans.	1,3 g	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	78 mg	3
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

2.4 Análise microbiológica

Descrever as análises realizadas no produto. Critérios de referência (RDC nº 12/2001).

Microorganismo	Limite/ Tolerância	Método	Análise liberatória	Frequência de análise
Coliforme/ g (30°)	Máximo 1,0x10 ³ UFC/g	FIL 73A:1985	☒ Sim ☐ Não	Todo Lote
Coliforme/ g (45°)	Máximo 1,0x10 ² UFC/g	ALPHA 1992 c.24 (1)	☒ Sim ☐ Não	Todo Lote
Staphylococcus coag. pos/ g	Máximo 1,0x10 ² UFC/g	FIL 145:1990	☒ Sim ☐ Não	Todo Lote
Fungos e Leveduras/g	Máximo 5,0x10 ³ UFC/g	FIL 948:1990	☒ Sim ☐ Não	Todo Lote
Salmonella sp/ 25g	Ausência em 25g	FIL 93A:1985	☐ Sim ☒ Não	Mensal (Laboratório Externo)
Listeria monocytogenes/ 25g	Ausência em 25g	FIL 143:1990	☐ Sim ☒ Não	Mensal (Laboratório Externo)
Bactérias Mesófilas	Máximo 4,0x10 ² UFC/g	N.A.	☒ Sim ☐ Não	Todo Lote

Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprovado por: 
Letícia Ramos Depto.: MKT	Denize Mantovani Depto.: P&D	Luciana Sanchez Depto.: Qualidade

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE (Versão: : Linha Cream Cheese – Bisnaga 1,2kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 04 de 06

2.5 Pontos Críticos de Controle (PCC) - Especificar controle de qualidade

Etapa do processo	Método	Frequência
Recepção de Leite Cru Refrigerado - Plataforma	PCC01 – Antibiótico. Verificação de resíduo de antibiótico acima do limite permitido através do uso de testes rápidos.	Por compartimento.
Fabricação	PCC02 – Tratamento Térmico, determinado pelo tempo x temperatura.	Toda fabricação.
Envase	PCC03 – Filtração.	Toda fabricação.

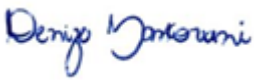
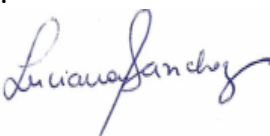
2.6 Informações alergênicos

Alergênico	Presença intencional? (Sim/Não)	Ingrediente/Material	Presença não intencional (contaminação cruzada – “pode conter”)	
			Sim/Não?	Ingrediente:
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não			
2. Crustáceos	Não			
3. Ovos	Não			
4. Peixes	Não			
5. Amendoim	Não			
6. Soja	Não			
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Leite		
8. Amêndoa	Não			
9. Avelãs	Não			
10. Castanha-de-caju	Não			
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não			
12. Macadâmias	Não			
13. Nozes	Não			
14. Pecãs	Não			
15. Pistaches	Não			
16. Pinoli	Não			
17. Castanhas (Castanea spp.)	Não			
18. Látex natural	Não			

RDC nº 26/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

a. Declaração de alergênicos (declaração da embalagem)

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE.

Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprovado por: 
Letícia Ramos Depto.: MKT	Denize Mantovani Depto.: P&D	Luciana Sanchez Depto.: Qualidade

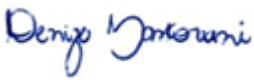
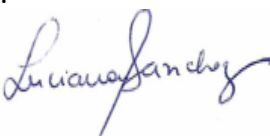
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE (Versão: : Linha Cream Cheese – Bisnaga 1,2kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 05 de 06

2.7 Contaminantes

OGM			
Este produto contém ou é produzido a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de 1% (um por cento) do produto (conforme DECRETO N° 4.680, DE 24 DE ABRIL DE 2003)?	☐ Sim	Se sim, qual?	% do produto
	☒ Não		
No processo ou área de fabricação são utilizadas matérias-primas ou ingredientes provenientes de organismos geneticamente modificados ou enzimas geneticamente modificadas?	☐ Sim		
	☒ Não		
Este produto é isento de organismos geneticamente modificados?	☒ Sim ☐ Não		
Irradiados			
Este produto passa por processo de irradiação ou é produzido a partir de ingrediente ou matéria-prima irradiada? (conforme Resolução n° 21, de 26 de janeiro de 2001).	☐ Sim	Se sim, especificar:	
	☒ Não		
No processo ou área de fabricação são utilizadas matérias-primas ou ingredientes tratados por processo de irradiação?	☐ Sim	Se sim, qual (ais)?	
	☒ Não		

2.8 Embalagem

Embalagem	Dimensões (mm)	Material
Primária	Comp. 43,0 cm Larg. 15,0 cm	Frente e Verso: 1) Filme de poliéster (PET) transparente: gramatura 17g/m ² ; espessura 12μ 2) Tintas: depende da arte a ser impressa 3) Verniz 4) Metalização 5) Adesivo: gramatura 2,5g/m ² 6) Filme de polietileno transparente: gramatura 65g/m ² ; espessura 70μ
Secundária	Comp. 29,3 cm Larg. 19,5 cm Alt. 9,1 cm	Tipo de onda: BC. Qualidade: V2 M2S 1M M2S V2. Espessura: 6,40 mm Mullen: 8,00 Kg/ cm ² Coluna: 8,90 Kg/ cm

Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprovado por: 
Letícia Ramos Depto.: MKT	Denize Mantovani Depto.: P&D	Luciana Sanchez Depto.: Qualidade

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL QUEIJO CREMOSO CREAM CHEESE (Versão: : Linha Cream Cheese – Bisnaga 1,2kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 06 de 06

2.9 Controle de pragas e materiais estranhos

Material Estranho	Procedimento	Frequência de verificação
Partículas metálicas	Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos.	- Todo produto da linha de produção passa por filtros com diâmetro do elemento filtrante de 1,0mm. Com registros de inspeção diária dos filtros. - Inspeção mensal de objetos soltos estranhos ao processo.
Vidro	Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos.	- Observação visual diariamente. - Inspeção mensal da integridade dos vidros.
Madeira, plástico duro	Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos.	- Observação visual diariamente. - Inspeção mensal da integridade dos plásticos duros quebradiços.
Insetos/roedores	Na unidade há implementado Programa de Controle de Pragas	- Visita quinzenal do prestador de serviços. - Quando necessária aplicação do tratamento químico pelo prestador de serviços.

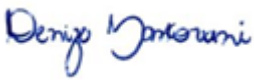
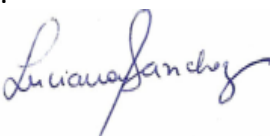
2.10 Modo de Preparo (se houver, estará indicado na embalagem)

Não há modo de preparo.

2.11 Foto

CREAM CHEESE BISNAGA



Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprovado por: 
Letícia Ramos Depto.: MKT	Denize Mantovani Depto.: P&D	Luciana Sanchez Depto.: Qualidade