

|                                                                                  |                                                               |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS - COMERCIAL</b>                  | Cód.: FT-COM-001      |
|                                                                                  | <b>Requeijão Cremoso</b>                                      | <b>Pág.:</b> 01 de 06 |
|                                                                                  | <b>(Versão: Linha Profissional Original – Pratic 1,5 kg )</b> |                       |
|                                                                                  | <b>Laticínios Catupiry Ltda.</b>                              |                       |

**Designação do produto:** PR12  
**Descrição do Produto:** REQUEIJÃO CREMOSO – PRATIC 1,5K  
**Razão Social:** LATICINIOS CATUPIRY LTDA  
**Endereço:** Fáb.2 RUA: PRUDENTE DE MORAES, 1 - BEBEDOURO/ SP - CEP: 14700-120/ Fáb.3 AV. SÃO PAULO, 1640 - CENTRO - SANTA VITÓRIA/ MG. CEP: 38320-000  
**Email:** Daniel.delgado@catupiry.com.br **Tel.:** (17) 3342-1147

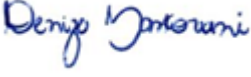
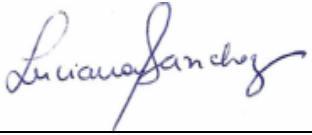
|                   | Localização         | Certificação (Sim/Não) |
|-------------------|---------------------|------------------------|
| <b>Fábrica 1:</b> | Santa Fé do Sul/ SP | Não                    |
| <b>Fábrica 2:</b> | Bebedouro/ SP       | Não                    |
| <b>Fábrica 3:</b> | Santa Vitória/ MG   | Não                    |
| <b>Fábrica 4:</b> | Terceiro            | Não                    |

| Contatos                 |                   |                   |                                  |
|--------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------|
|                          | Nome              | Telefone          | E-mail                           |
| <b>Contato Comercial</b> | Silvany Rodrigues | +55 11 99891-0649 | silvany@catupiry.com.br          |
| <b>Contato MKT</b>       | Ana Couceiro      | +55 11 98437-4561 | ana.couceiro@catupiry.com.br     |
| <b>Contato P&amp;D</b>   | Denize Mantovani  | +55 11 99806-0284 | denize.mantovani@catupiry.com.br |
| <b>Contato Qualidade</b> | Luciana Sanchez   | +55 11 97310-7269 | luciana.sanchez@catupiry.com.br  |

| Informações produto |                                                                      |                 |                    |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Código produto      | Unidade de Venda (UV)<br>(Bisnaga, saco, balde, pote, cartucho, etc) | Peso/UV<br>(kg) | Peso máximo/pallet |
| 6195                | Bisnaga                                                              | 1,5 kg          | 1,51 kg            |

**Identificação do número do lote:**  
PR BB XXX (XXX= número juliano correspondente ao dia de produção);  
Validade: DD (dia)/ MM (mês)/ AA (ano);

| Informações para entrega                                    |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Prazo de validade total (dias):</b>                      | FECHADO -100 Dias - Após aberto - Consumir em até 8 dias.          |
| <b>Prazo de validade garantido no recebimento (dias):</b>   | 1/3 da validade                                                    |
| <b>Condição de armazenamento (especificar máx. e mín.):</b> | <b>Ambiente (°C):</b>                                              |
|                                                             | <b>Refrigerado (°C):</b> - MANTENHA RESFRIADO mín: 1°C - máx: 9°C. |
|                                                             | <b>Congelado (°C):</b> -                                           |

|                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br> | <b>Revisado por:</b><br> | <b>Aprovado por:</b><br> |
| Letícia Ramos<br>Depto.: MKT                                                                                 | Denize Mantovani<br>Depto.: P&D                                                                             | Luciana Sanchez<br>Depto.: Qualidade                                                                          |

|                                                                                  |                                                                                                                                         |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL</b><br><b>Requeijão Cremoso</b><br><b>(Versão: Linha Profissional Original - Pratic 1,5kg)</b> | Cód.: FT-COM-001      |
|                                                                                  | <b>Laticínios Catupiry Ltda.</b>                                                                                                        | <b>Pág.:</b> 02 de 06 |
|                                                                                  |                                                                                                                                         |                       |

## 1. DESCRIÇÃO E DEFINIÇÃO DO PRODUTO

### 1.1 Descrição do produto

|                                                                               |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Denominação de venda:                                                         | - Requeijão Cremoso Original. |
| Dimensões da unidade (ex: tamanho da fatia, calibre do filet, granulometria): | - Não Especificado.           |
| Peso líquido da Unidade de Venda (UV):                                        | - 18,0 kg                     |
| Peso bruto da Unidade de Venda (UV):                                          | - 18,911 kg                   |

### 1.2 Dados cadastrais

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| EAN:                 | - 78963533 01207     |
| DUN:                 | - 1 789 63533 0120 4 |
| Camada:              | - 6                  |
| Lastro:              | - 7                  |
| Cx. por pallet:      | - 42                 |
| Classificação Fiscal | - 0406.10.90         |

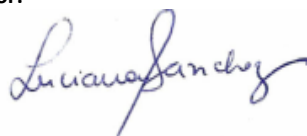
## 2. DADOS DO PRODUTO

### 2.1 Ingredientes

|                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- Creme de leite, massa coalhada (leite fluido a granel de uso industrial desnatado, cloreto de sódio), cloreto de sódio (sal), estabilizante pirofosfato tetrassódico e regulador de acidez bicarbonato de sódio.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2.2 Declarações obrigatórias

|                                                                   |                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Contém glúten?                                                    | <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não |
| Contém lactose? (e qual a quantidade em mg/100 g, se houver) 1,3g | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não |
| Contém alergênicos? (em caso afirmativo, responder o item 2.6)    | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não |

|                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br> | <b>Revisado por:</b><br> | <b>Aprovado por:</b><br> |
| Letícia Ramos<br>Depto.: MKT                                                                                 | Denize Mantovani<br>Depto.: P&D                                                                             | Luciana Sanchez<br>Depto.: Qualidade                                                                          |

|                                                                                  |                                                                                                                                         |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL</b><br><b>Requeijão Cremoso</b><br><b>(Versão: Linha Profissional Original - Pratic 1,5kg)</b> | Cód.: FT-COM-001      |
|                                                                                  | <b>Laticínios Catupiry Ltda.</b>                                                                                                        | <b>Pág.: 03 de 06</b> |

## 2.3 Declaração Nutricional

| Porção de 30g (1 Colher de Sopa)                                                                                                                                                           |                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|
| Quantidade por porção                                                                                                                                                                      |                  | %VD* |
| Valor energético                                                                                                                                                                           | 80 kcal = 336 kJ | 4    |
| Carboidratos                                                                                                                                                                               | 0, dos quais:    | 0    |
| Glicose                                                                                                                                                                                    | 0                | **   |
| Galactose                                                                                                                                                                                  | 0                | **   |
| Lactose                                                                                                                                                                                    | 0,4 g            | **   |
| Proteínas                                                                                                                                                                                  | 3,4 g            | 4    |
| Gorduras totais                                                                                                                                                                            | 7,3 g            | 13   |
| Gordura saturada                                                                                                                                                                           | 4,5 g            | 20   |
| Gordura trans                                                                                                                                                                              | 0,3 g            | **   |
| Fibra alimentar                                                                                                                                                                            | 0                | 0    |
| Sódio                                                                                                                                                                                      | 128 mg           | 5    |
| * % 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. |                  |      |

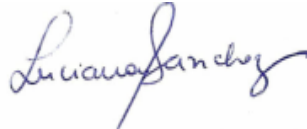
## 2.4 Análise microbiológica

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

| Microrganismo               | Limite/<br>Tolerância            | Método                  | Análise<br>liberatória                                               | Frequência de<br>análise     |
|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Coliforme/ g (30°)          | Máximo 1,0x10 <sup>2</sup> UFC/g | FIL 73A:1985            | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | 100% dos lotes               |
| Coliforme/ g (45°)          | Máximo 1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g | ALPHA 1992<br>c.24 (1)  | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | 100% dos lotes               |
| Staphylococcus coag. pos/ g | Máximo 1,0x10 <sup>2</sup> UFC/g | FIL 145:1990            | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | 100% dos lotes               |
| Fungos e Leveduras/g        | Máximo 5,0x10 <sup>3</sup> UFC/g | FIL 94B:1990            | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | 100% dos lotes               |
| Salmonella sp/ 25g          | Ausência em 25g                  | FIL 93A:1985            | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | Mensal (Laboratório Externo) |
| Listeria monocytogenes/ 25g | Ausência em 25g                  | FIL 143:1990            | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | Mensal (Laboratório Externo) |
| Bactérias Mesófilas         | Máximo 4,0x10 <sup>2</sup> UFC/g | F.2 Incubação<br>F.3 NA | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não | 100% dos lotes               |

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

| Etapa do processo | Método                                                    | Frequência       |
|-------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|
| Cozimento         | Etapa de aquecimento por tempo e temperatura determinada. | Toda fabricação. |
| Filtração         | Etapa de filtração do produto.                            | Toda fabricação. |

|                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br> | <b>Revisado por:</b><br> | <b>Aprovado por:</b><br> |
| Letícia Ramos<br>Depto.: MKT                                                                                 | Denize Mantovani<br>Depto.: P&D                                                                             | Luciana Sanchez<br>Depto.: Qualidade                                                                          |

|                                                                                  |                                                                                                                                         |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL</b><br><b>Requeijão Cremoso</b><br><b>(Versão: Linha Profissional Original - Pratic 1,5kg)</b> | Cód.: FT-COM-001      |
|                                                                                  | <b>Laticínios Catupiry Ltda.</b>                                                                                                        | <b>Pág.:</b> 04 de 06 |
|                                                                                  |                                                                                                                                         |                       |

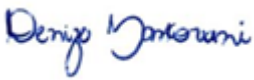
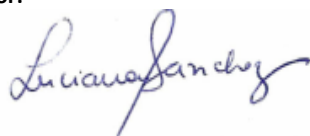
## 2.6 Informações alergênicas

| Alergênico                                                    | Presença intencional?<br>(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. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

|                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br> | <b>Revisado por:</b><br> | <b>Aprovado por:</b><br> |
| Letícia Ramos<br>Depto.: MKT                                                                                 | Denize Mantovani<br>Depto.: P&D                                                                             | Luciana Sanchez<br>Depto.: Qualidade                                                                          |

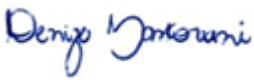
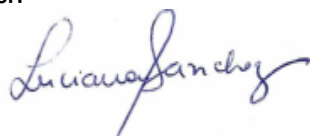
|                                                                                 |                                                             |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL</b>                | Cód.: FT-COM-001      |
|                                                                                 | <b>Requeijão Cremoso</b>                                    | <b>Pág.: 05 de 06</b> |
|                                                                                 | <b>(Versão: Linha Profissional Original - Pratic 1,5kg)</b> |                       |
|                                                                                 | <b>Laticínios Catupiry Ltda.</b>                            |                       |

## 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)? | <input type="checkbox"/> Sim<br><input checked="" type="checkbox"/> Não | Se sim, qual?        | % do produto |
|                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                      |              |
| No processo ou área de fabricação são utilizadas matérias-primas ou ingredientes provenientes de organismos geneticamente modificados ou enzimas geneticamente modificadas?                            | <input type="checkbox"/> Sim<br><input checked="" type="checkbox"/> Não |                      |              |
| Este produto é isento de organismos geneticamente modificados?                                                                                                                                         | <input checked="" type="checkbox"/> Sim<br><input type="checkbox"/> Não |                      |              |
| Irradiados                                                                                                                                                                                             |                                                                         |                      |              |
| Este produto passa por processo de irradiação ou é produzido a partir de ingrediente ou matéria-prima irradiada? (conforme Resolução nº 21, de 26 de janeiro de 2001).                                 | <input type="checkbox"/> Sim<br><input checked="" type="checkbox"/> Não | Se sim, especificar: |              |
|                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                      |              |
| No processo ou área de fabricação são utilizadas matérias-primas ou ingredientes tratados por processo de irradiação?                                                                                  | <input type="checkbox"/> Sim<br><input checked="" type="checkbox"/> Não | Se sim, qual (ais)?  |              |
|                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                      |              |

## 2.8 Embalagem

| Embalagem         | Dimensões (mm)             | Material                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primária</b>   | 180,0 mm x 417,5 mm ± 3 mm | Filme de poliéster (PET) transparente: gramatura 28 g/m <sup>2</sup> ; Espessura: 0,02 µm<br>Filme de polietileno (PE) transparente: gramatura 142,14 g/m <sup>2</sup> ; Espessura: 0,154 µm<br>Tintas: depende da arte a ser impressa<br>Adesivo: gramatura 4,0 g/m <sup>2</sup> ; Espessura (Adesivo + Tinta): 0,006 µm |
| <b>Secundária</b> | 440 mm x 308 mm x 160 mm.  | Tipo de onda: BC.<br>Qualidade: V2 M2S M2S MS V2.<br>Espessura: 6,4 ± 0,5 mm<br>Mullen: 8,0 ± 0,5 Kg/ cm <sup>2</sup><br>Coluna: 11,4 ± 0,5 Kg/ cm                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br> | <b>Revisado por:</b><br> | <b>Aprovado por:</b><br> |
| Letícia Ramos<br>Depto.: MKT                                                                                 | Denize Mantovani<br>Depto.: P&D                                                                             | Luciana Sanchez<br>Depto.: Qualidade                                                                          |

|                                                                                  |                                                                                                                                         |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL</b><br><b>Requeijão Cremoso</b><br><b>(Versão: Linha Profissional Original - Pratic 1,5kg)</b> | <b>Cód.:</b> FT-COM-001 |
|                                                                                  | <b>Laticínios Catupiry Ltda.</b>                                                                                                        | <b>Pág.:</b> 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. |
| Vidro                  | Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos. | Observação visual diariamente.<br>Inspeção mensal dos vidros.                                                                                  |
| Madeira, plástico duro | Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos. | Observação visual diariamente.<br>Inspeção mensal dos plásticos duros.                                                                         |
| Insetos/roedores       | Na unidade há implementado Programa de Controle de Pragas.    | Visitas semanais do prestador de serviço. Aplicação de tratamento químico mensal do prestador de serviço.                                      |

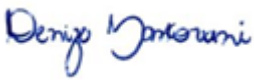
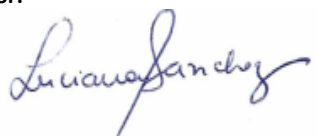
## 2.10 Modo de Preparo (se houver, estará indicado na embalagem)

Não há modo de preparo.

## 2.11 Foto

### REQUEIJÃO CREMOSO PRATIC



|                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br> | <b>Revisado por:</b><br> | <b>Aprovado por:</b><br> |
| Letícia Ramos<br>Depto.: MKT                                                                                 | Denize Mantovani<br>Depto.: P&D                                                                             | Luciana Sanchez<br>Depto.: Qualidade                                                                          |