

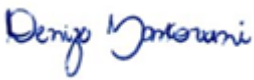
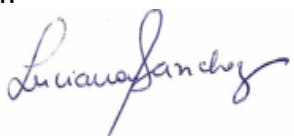
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS - COMERCIAL REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR (Versão: Linha Profissional Sabores – Pratic 1,010kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 01 de 06

Designação do produto: LPCH06			
Descrição do Produto: REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR 1,010KG			
Razão Social: LATICINIOS CATUPIRY LDTA			
Endereço: RUA: PRUDENTE DE MORAES, 1 - BEBEDOURO/ SP - CEP: 14700-120.			
Email: DANIEL.DELGADO@CATUPIRY.COM.BR		Tel.: (17) 3342-1147	
	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
7254	Bisnaga	1,010kg	1,017kg

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

Informações para entrega	
Prazo de validade total (dias):	100 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: 9°C.
	Congelado (°C): -

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

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR (Versão: Linha Profissional Sabores – Pratic 1,010kg)	Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.	Pág.: 02 de 06

1. DESCRIÇÃO E DEFINIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Descrição do produto

Denominação de venda:	- Requeijão Cremoso Sabor Cheddar
Dimensões da unidade (ex: tamanho da fatia, calibre do filet, granulometria):	- Não especificado
Peso líquido da Unidade de Venda (UV):	- 6,1 kg
Peso bruto da Unidade de Venda (UV):	- 6,5 kg

1.2 Dados cadastrais

2. DADOS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes

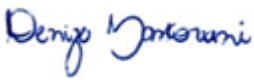
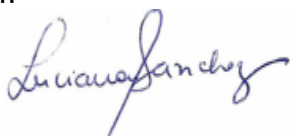
EAN:	-78963533 01542
DUN:	- 1 789 63533 0154 9
Camada:	- 9
Lastro:	- 12
Cx. por pallet:	- 108
Classificação Fiscal	- 0406.10.90

INGREDIENTES:

Creme de Leite, massa coalhada (leite fluido a granel de uso industrial desnatado, cloreto de sódio), cloreto de sódio (sal), aroma idêntico ao natural de queijo cheddar, estabilizante: pirofosfato tetrassódico, regulador de acidez: bicarbonato de sódio, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural e sobrato de potássio e corante natural de carmim.

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 REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR (Versão: Linha Profissional Sabores – Pratic 1,010kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 03 de 06

2.3 Declaração Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (1 Colher de Sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	91 kcal = 382 kJ	5
Carboidratos	0, dos quais:	0
Glicose	0	**
Galactose	0	**
Lactose	0	**
Proteínas	3,4 g	5
Gorduras totais	8,6 g	16
Gordura saturada	5,3 g	24
Gordura trans.	0,3 g	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	188 mg	8
* % 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.		

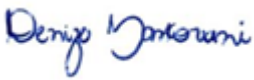
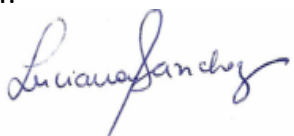
2.4 Análise microbiológica

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

Microrganismo	Limite/ Tolerância	Método	Análise liberatória	Frequência de análise
Coliforme/ g (30°)	Máximo 1,0x10 ² UFC/g	FIL 73A:1985	☒ Sim ☐ Não	Todo lote
Coliforme/ g (45°)	Máximo 1,0x10 ¹ 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 94B: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	NA	☒ Sim ☐ Não	Todo lote

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.

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

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR (Versão: Linha Profissional Sabores – Pratic 1,010kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 04 de 06

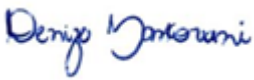
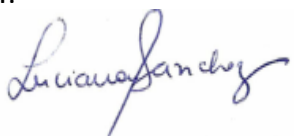
2.6 Informações alergênicos

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	Sim	Aroma idêntico ao Natural de Queijo Cheddar		
2. Crustáceos	Não			
3. Ovos	Não			
4. Peixes	Não			
5. Amendoim	Não			
6. Soja	Sim	Aroma idêntico ao Natural de Queijo Cheddar		
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. PODE CONTER TRIGO, CEVADA E SOJA.

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

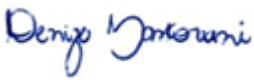
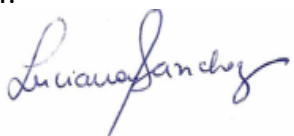
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – COMERCIAL REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR (Versão: Linha Profissional Sabores – Pratic 1,010kg)		Cód.: FT-COM-001
	Laticínios Catupiry Ltda.		Pág.: 05 de 06

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 ☒ 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?	☐ 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 nº 21, de 26 de janeiro de 2001).	☐ Sim ☒ Não	Se sim, especificar:	
No processo ou área de fabricação são utilizadas matérias-primas ou ingredientes tratados por processo de irradiação?	☐ Sim ☒ Não	Se sim, qual (ais)?	

2.8 Embalagem

Embalagem	Dimensões (mm)	Material
Primária	(150 x 380 mm)	FRENTE: Poliéster transparente + Adesivo + Polietileno Leitoso. VERSO: Poliéster transparente + Adesivo + Polietileno Transparente
Secundária	320 mm x 275 mm x 95 mm.	Tipo de onda: BC. Qualidade: V M 1M M2S V. Espessura: 6,50 mm. Crush: 0,00 Kg/ cm ² . Mullen: 8,00 Kg/ cm ² . Coluna: 7,00 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 REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR (Versão: Linha Profissional Sabores – Pratic 1,010kg)		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.
Vidro	Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos.	Observação visual diariamente. Inspeção mensal dos vidros.
Madeira, plástico duro	Na unidade há implementado o Programa de Materiais Estranhos.	Observação visual diariamente. 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.
Outros:		

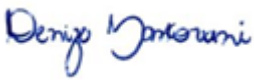
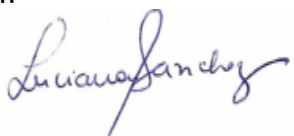
2.10 Modo de Preparo (se houver, estará indicado na embalagem)

Não há modo de preparo

2.11 Foto

CATUPIRY® CHEDDAR BISNAGA



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