

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Código		
	REQUEIJÃO CREMOSO PARA USO CULINÁRIO		FT-P&D02-001		
	AREA EMITENTE: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS		Data da Revisão FEV/20	Revisão 03	Página 1 de 1

1. Denominação de venda

Requeijão Cremoso

2. Descrição

Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite.

3. Ingredientes

Leite desnatado pasteurizado, Creme de leite pasteurizado, Leite em pó, Sal (Cloreto de sódio), Cloreto de cálcio, Fermento láctico, Emulsificante (INS 450iii), Regulador de acidez (INS 500ii) e Conservante (INS 234).

4. Alergênicos (ou Grupos Sensíveis)

Declaração de Alergênicos			
1. Cerais com glúten (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas)	Não	10. Castanha-de-caju (Anacardium occidentale).	Não
2. Crustáceos e derivados	Não	11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).	Não
3. Ovos e derivados	Não	12. Macadâmias (Macadamia spp.).	Não
4. Peixes e derivados	Não	13. Nozes (Juglans spp.).	Não
5. Amendoim e derivados	Não	14. Pecãs (Carya spp.).	Não
6. Soja e derivados	Não	15. Pistaches (Pistacia spp.).	Não
7. Leite e derivados (Incluindo lactose)	Sim	16. Pinoli (Pinus spp.).	Não
8. Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.).	Não	17. Castanhas (Castanea spp.).	Não
9. Avelãs (Corylus spp.).	Não	18. Látex natural.	Não

5. Instruções para Preparo e Uso

Produto pronto para consumo direto ou como ingrediente na elaboração de receitas.

6. Informações na Rotulagem

Nome, Marca Comercial, Foto Ilustrativa, Lista de Ingredientes, Tabela Nutricional, Data Fabricação/Lote, Data de Validade, Mantenha Resfriado até 10°C, Indústria Brasileira, Não Contém Glúten, Serviço de Atendimento ao Consumidor, Código de Barras, Selo ABIQ, Peso da Embalagem, Após Aberto Consumir em até 5 dias.

7. Validade

120 dias após a data de fabricação, observadas as condições de armazenagem. Após Aberto Consumir em até 5 dias.

8. Armazenamento

O requeijão é acondicionado em caixa de papelão e armazenado em câmara fria com temperatura de 1° a 10°C.

9. Transporte

O transporte do queijo ocorrer 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.

10. Boas Práticas de Fabricação

As práticas de higiene para elaboração dos produtos estão de acordo com o estabelecido pelo manual de BPF, 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 com o objetivo de garantir a segurança alimentar.

11. Embalagem e Informações específicas

Produto / Informação	Bisnaga (1800 g)	Bisnaga (400 g)	Balde 3,6 Kg
Número de peças por caixa	8 peças	16 peças	4 peças
Código para Faturamento	150002	150003	150001
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA N°	0002/1236	0002/1236	0004/1236

Embalagem Primária	Descrição	Bisnagas Plásticas com barreira multicamada a base de LLDPE laminado com Polietileno.	Bisnagas Plásticas com barreira multicamada a base de LLDPE laminado com Polietileno.	Balde em polipropileno (PP) com boa estabilidade dimensional, ótima rigidez, e resistência mecânica.
	Peso	12g	6g	160g
	Dimensões (mm) (A x L)	40 x 140 x 440	30 x 80 x 290	193 x 178
	Código de Barras	789803968 015 6	789803968 018 7	789
Embalagem Secundária	Descrição	Caixa de Papelão Ondulado Normal com furo, recorte ou picote.	Caixa de Papelão Ondulado Normal com furo, recorte ou picote.	Caixa de Papelão Ondulado Normal com furo, recorte ou picote.
	Peso	Aprox. 460g	Aprox. 225g	Aprox.: 310g
	Dimensões (mm) (A x L x C)	205 x 230 x 370	160 x 210 x 255	373 x 192 x 384
	Código de Barras	1 789803968 015 3	1 789803968 018 4	1789803968 014 6



12. Requisitos / Especificação Técnica

Informação Nutricional		
Porção de 30 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	80 Kcal = 336 KJ	4
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	3,5 g	5
Gorduras Totais	7,4 g	13
Gorduras Saturadas	5,6 g	25
Gorduras trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	132 mg	5
Cálcio	136 mg	13
* % 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		

Sensoriais	
Critério	Especificação
Cor	Característico (amarelo palha)
Sabor	Lático, levemente ácido, salgado.
Odor	Lático, levemente ácido.
Consistência	Untável
Textura	Cremosa, fina, lisa ou compacta.
Sujidades/Materiais Estranhos	Ausente

Revisão	Revisão		Aprovação
Barbara Brenda de Oliveira Desenvolvimento de Produto	Aniassana Babcz Garantia da Qualidade	Rubia Fernanda dos Santos Garantia da Qualidade	Felipe Ambrósio Dutra Desenvolvimento de Produto

Físico-Químicos		
Critério	Min.	Máx.
pH	5,5	5,8
Umidade (%)	60,0	64,0
Gordura (%)	22,0	26,0
E.S.T. (Extrato Seco Total) %	36,0	40,0
G.E.S. (Gordura no Extrato Seco) %	55,0	73,0
Cloretos %	0,5	1,0
RTIQ: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de requeijão ou requesón - Portaria N° 359, de 4 de setembro de 1997;		

Microbiológicos	
Características Biológicas	Padrões UFC/g
Coliformes a 30°C	<100
Coliformes a 45 °C	<10
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulação positiva	<1.000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25g
De acordo com ANVISA – Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 - item 8.B – letra j.	

Scalon e Cerchi Ltda – Laticínios Scala
SIF – 1236
Praça José Afonso Sobrinho nº 20
Bairro: Santo Antonio - Sacramento – MG
CEP 38190-000
CNPJ: 24.333.411/0003-29
Central de atendimento: 0800 276 1202