



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PR1PP
CODIGO DO PRODUTO

Elaboração: 02/02/19

Versão: 01

Revisão: 01 – 31/05/21

Página 1 de 3

Nome do Produto:

Queijo Prato Fatiado Goiabal

Fabricante:

Nati Alimentos Ltda - EPP

Marca:

Goiabal

Registro:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0194/374

Fornecedor:

LATICINIO SOBERANO LTDA. (SIF 590)

AV. JOSÉ DE CAMPOS, 15 CENTRO. MARIA DA FÉ- CEP: 37517-000

MINAS GERAIS – MG - CNPJ: 06.343.045/0001-45 (35) 3562-1232

Definição:

Queijo obtido por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

Características do Produto:

Consistência: Semi dura, elástica.

Textura: Compacta, lisa, fechada, com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas.

Cor: Amarelado ou amarelo-palha

Sabor: Característico

Odor: Característico

Crosta: Não possui, ou com crostas finas, lisas, sem trincas.

Olhadura: Algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas ou sem olhaduras.

Aparência: Fatias

Requisitos Físico-Químicos:

Tipo	Valor de Referência
UMIDADE g/100g	Entre 36,0 e 45,9%
MATÉRIA GORDA OU EXTRATO SECO g/100g	Entre 45,0 e 59,9 %

Conservação:

Mantenha resfriado de 1°C à 10°C

Validade:

60 dias

Peso líquido: 1kg

Peso da embalagem: 15g

ELABORAÇÃO
THALITA FIGUEIRA
CONTROLE DE QUALIDADE

RESPONSÁVEL TÉCNICO
EDILAINÉ ARAUJO MELCHIOR
MÉDICA VETERINÁRIA CRMV-SP 29.769

APROVAÇÃO
DIOGO TEIXEIRA
DIRETOR COMERCIAL



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PR1PP
CODIGO DO PRODUTO

Elaboração: 02/02/19

Versão: 01

Revisão: 01 – 31/05/21

Página 2 de 3

Composição: Leite pasteurizado, fermento láctico, sal, cloreto de cálcio, coalho e corante natural de urucum (INS 160b).

Informação Nutricional:

	Porção de 30g (1 fatia)	%VD (*)
Valor energético	127 kcal = 526 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	7 g	9
Gorduras Totais	11 g	20
Gorduras Saturadas	7,0 g	32
Gordura Trans	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	160 mg	7

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valores diários não estabelecidos

Dizeres Regulamentares da Embalagem:

Indústria Brasileira; **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN;** peso da embalagem; carimbo do SIF de 2 cm.

SAC: (11) 2944-6520

Conservação Doméstica:

Embalagem fechada: Manter em geladeira (1°C a 10°C) até o prazo de validade (60 dias da fabricação).

Embalagem aberta: Manter em geladeira (1°C a 10°C) e consumir em até 10 dias, respeitando a validade do produto.

Análise Laboratorial:

Coliformes/g (30°C): 5×10^3 UFC/g

Coliformes/g (45°C): 5×10^2 UFC/g

Estafilococos Coagulase Positivo: 10^3 UFC/g

Salmonela: Ausentes

Listeria Monocytogenes: Ausentes

Enterotoxinas estafilocócicas: Ausentes

Escherichia coli/g: 10^2 UFC/g

Apresentação - Embalagem Primária: Queijo prato em fatias – envolvidos em filme tampa NEVOH e filme fundo EVOH em processo de termoformadora de atmosfera modificada contendo aproximadamente 40 fatias por porção, totalizando 1kg por unidade.

ATMOSFERA MODIFICADA: Máximo 4% (O) Oxigênio e mínimo 20% (Co2) Gás Carbônico.

Caixas de papelão contendo 09 bandejas com peso de 9,000 kg (líquido) por caixa

Dimensões da Caixa (AxLxC) mm: 153x299x380 – **Peso da Caixa:** 0,288g

Paletização:

Empilhamento Máximo: 5 caixas

Lastro: 10 caixas

Quantidade por Pallet: 50 caixas

ELABORAÇÃO

THALITA FIGUEIRA
CONTROLE DE QUALIDADE

RESPONSÁVEL TÉCNICO

EDILAINÉ ARAUO MELCHIOR
MÉDICA VETERINÁRIA CRMV-SP 29.769

APROVAÇÃO

DIOGO TEIXEIRA
DIRETOR COMERCIAL

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		PR1PP CODIGO DO PRODUTO
	Elaboração: 02/02/19	Versão: 01	Revisão: 01 – 31/05/21

Estocagem: armazenar produtos em câmara fria, com temperatura entre 0°C e 10°C.

Dados Comerciais:

Nome do Produto: QJ PRATO FAT. 1KG

Código do Produto: PR1PP

EAN13: 7898934008222

DUN14: 17898934008229

Produtos comercializados em caixas sobre estrados e transportados em veículos com equipamento gerador de frio acoplado.

Dados Fiscais:

NCM: 04069020

CEST: 17.024.00

CST: 000

ICMS: 18% com redução de 33,33% da base de cálculo

PIS e COFINS: Isento

IPI: Isento

USO PRETENDIDO:	
Público-Alvo	Uso pretendido
Adultos/Crianças	Consumo direto resfriado ou como ingrediente em receitas.
POPULAÇÃO SENSIVEL	
<input type="checkbox"/> Idosos <input type="checkbox"/> Crianças <input checked="" type="checkbox"/> Alérgicos <input type="checkbox"/> Gestantes <input type="checkbox"/> Diabéticos <input checked="" type="checkbox"/> Intolerantes	

REFERÊNCIAS NORMATIVAS:

RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 / IN 60 de 23 de dezembro de 2019 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos

Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997 - Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

Portaria nº 888, de 04 de maio de 2021- Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005 - Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 - Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"

RDC nº 14, de 28 de março de 2014 - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.

RDC 26, de 02 de julho de 2015 Rotulagem obrigatória para alimentos alergênicos

PORTARIA Nº 358, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997. Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade do Queijo Prato

RESOLUÇÃO - RDC No- 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021 / IN Nº 88 DE 26/03/2021- Dispõe sobre o

Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes em Alimentos Portaria

MAPA nº146 de 07de março de 1996 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos

REVISÕES:

31/05/2021 – ATUALIZAÇÃO DE REFERÊNCIAS NORMATIVAS

ELABORAÇÃO
THALITA FIGUEIRA
CONTROLE DE QUALIDADE

RESPONSÁVEL TÉCNICO
EDILAINE ARAUO MELCHIOR
MÉDICA VETERINÁRIA CRMV-SP 29.769

APROVAÇÃO
DIOGO TEIXEIRA
DIRETOR COMERCIAL