

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Código FT_PA_0036		
	CREAM CHEESE	Data da Emissão JAN/19	Revisão 00	Página 1 de 1

1. Denominação de venda

Queijo 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 padronizado e pasteurizado, Creme de leite, Concentrado Proteico de Leite, Sal (Cloreto de sódio), Fermento láctico, Estabilizante (Goma Xantana, Carragena, Carboximetilcelulose) e Conservante (INS 200).

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

* RESOLUÇÃO ANVISA – RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2011

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, 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 Cream Cheese é acondicionado em caixa de papelão e armazenado em câmara fria com temperatura de 1° a 10°C.

9. Transporte

O transporte do cream cheese ocorre 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 (1200 g)	Bisnaga (400 g)
Número de peças por caixa		8 peças	16 peças
Código para Faturamento		250001	250003
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA N°		0043/1236	0044/1236
Embalagem Primária	Descrição	Bisnagas com filme laminado em poliéster com poliéster metalizado e coextrusado em nylon.	Bisnagas com filme laminado em poliéster com poliéster metalizado e coextrusado em nylon.
	Peso	12g	6g
	Dimensões (mm) (A x L)	400 x 305	270 x 230
	Código de Barras	789803968 061 3	789803968 062 0
Embalagem Secundária	Descrição	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
	Dimensões (mm) (A x L x C)	160 x 230 x 370	160 x 210 x 255
	Código de Barras	1 789803968 061 0	1 789803968 062 7



12. Requisitos / Especificação Técnica

Informação Nutricional		
Porção de 30 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	83 Kcal = 350 KJ	4
Carboidratos	0,9 g	0
Proteínas	1,6 g	2
Gorduras Totais	8,0 g	14
Gorduras Saturadas	5,2 g	24
Gorduras trans	0,2 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	105 mg	4
Cálcio	45 mg	4

* % 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	Branco a Amarelo Claro, uniforme.
Sabor	Lático, levemente ácido, salgado.
Odor	Lático, levemente ácido.
Consistência	Untável
Textura	Cremosa, fina, lisa ou compacta.
Sujidades/Materiais Estranhos	Ausente

Físico-Químicos		
Critério	Min.	Máx.
pH	4,7	5,0
Umidade (%)	58,0	65,0
Gordura (%)	24,0	26,0
E.S.T. (Extrato Seco Total) %	35,0	42,0
G.E.S. (Gordura no Extrato Seco) %	57,0	75,0
Cloretos %	0,5	1,2

Microbiológicos	
Características Biológicas	Padrões UFC/g
Coliformes a 35°C	<5000
Coliformes a 45 °C	<500
Staphylococcus aureus coagulação positiva	Ausência
Listeria monocytogenes	Ausência em 25 g
Salmonella sp	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

Revisão	Aprovações		
Aniassana Babicz Analista da Garantia da Qualidade	Carolina Cardoso Borges Encarregada da Garantia da Qualidade	Fausto Batista Melo Gerente Técnico	Bernardo Soares Cerchi Responsável Técnico