

Scala Desde 1963	Tipo de Documento					
	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO					
Código e Identificação		EP - PED - S2 - Requeijão Culinário Cheddar				
IDENTIFICAÇÃO						
Nome do Produto	Requeijão Cremoso Sabor Cheddar					
Composição	Leite padronizado pasteurizado, creme de leite, aroma idêntico ao natural de queijo cheddar, leite em pó, sal (cloreto de sódio), estabilizante (INS 450iii), cloreto de cálcio, corante natural de urucum, regulador de acidez (INS 500ii), fermento láctico, conservante (INS 234).					
REFERÊNCIAS						
Produto	PORTARIA N°359/97 - RTIQ DE REQUEIJÃO - MAPA					
Microbiologia	PORTARIA N°359/97 - RTIQ DE REQUEIJÃO - MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA N°60 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.					
Contaminantes	Instrução Normativa nº 88 de 22 de Março Resolução RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 de 2021					
Alergênicos/ Intolerantes	RESOLUÇÃO ANVISA – RDC N° 26, DE 02 DE JULHO DE 2015					
OGM	Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005					
CARACTERÍSTICAS GERAIS						
Características Físico-químicas	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão
	pH		5,5 a 5,8	E.S.D (Extrato Seco Desengordurado) %		9 a 17
	Umidade (%)		60 a 64	Matéria Gorda (%)		23 a 27
	E.S.T (Extrato Seco Total) %		36 a 40	Cloretos (%)		0,8 a 1,2
Características Sensoriais	Parâmetro	Padrão		Parâmetro	Padrão	
	Cor	Característico (alaranjado)		Textura	Cremosa, fina, lisa ou compacta.	
	Sabor	Lático, levemente ácido, salgado.		Sujidades/ Materiais estranhos	Ausente	
	Odor	Lático, levemente ácido.				
	Consistência	Untável				
Características Nutricionais Porção de 30g (1 colher de sopa)	Parâmetro	Padrão	%VD(*)	Pârametro	Padrão	%VD(*)
	Valor Energético	67 Kcal = 281 KJ	3	Fibra Alimentar	0	0
	Carboidrato	0,3 g	0	Sódio	160 mg	7
	Proteínas	3,7 g	5	Cálcio	18 mg	2
	Gorduras Totais	5,7 g	10	* % 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 ** "VD não estabelecido"		
	Gorduras Saturadas	3,7 g	17			
	Gordura Trans	0 g	**			
NÍVEIS ACEITÁVEIS						
Características Microbiológicas	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão
	Coliformes a 30°C		<100 UFC/g	Staphylococcus aureus coagulação positiva		<1.000 UFC/g
	Coliformes a 45°C		<10 UFC/g	Listeria monocytogenes		Ausente/25g
	Bolor e levedura		<500 UFC/g	Salmonela sp		Ausente/25g
	Escherichia Coli		<10 UFC/g	Enterotoxina estafilocócica		Ausente (ng/g)
Físicos	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão
	Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões ao consumidor, tais como: fragmentos de osso e metal; lasca de madeira; e plástico rígido.		Iguais ou maiores que 7mm	Pêlos humanos e de outros animais		Ausente
	Objetos rígidos, que podem causar lesões ao consumidor, tais como: pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado.		Iguais ou maiores que 2 mm.	Areia		1,5% de areia ou cinzas insolúveis em água
	Fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato.		Ausente	Limites de tolerância para ácaros mortos por grupos de alimentos - Alimentos em geral		máximo de 5 na alíquota analisada de amostras com 25g
Químicos	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão
	Aflotoxinas M1		2,5 (µg/kg)	Cádmio		0,5mg/kg
	Arsênio		0,5mg/kg	Cobre		cobre 10mg/kg
	chumbo		0,4mg/kg			
Alergênicos/ Intolerantes	Alergênicos					
	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão
	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		Ausente	Castanha-de-caju (Anacardium occidentale)		Ausente
	Crustáceos		Ausente	Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)		Ausente
	Ovos		Ausente	Macadâmias (Macadamia spp.)		Ausente
	Peixes		Ausente	Nozes (Juglans spp.)		Ausente
	Amendoim		Ausente	Pecãs (Carya spp.)		Ausente
	Soja		Ausente	Pistaches (Pistacia spp.)		Ausente
	Leites e derivados		Presente	Pinoli (Pinus spp.)		Ausente
	Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)		Ausente	Castanhas (Castanea spp.)		Ausente
	Avelãs (Corylus spp.)		Ausente	Látex natural		Ausente
	Intolerantes					
	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão
	Lactose		Contém	Glúten		Não contém

Scala Desde 1963	Tipo de Documento		
	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO		
Código e Identificação			
EP - PED - S2 - Requeijão Culinário Cheddar			
INFORMAÇÕES GERAIS			
Rotulagem relacionada a segurança de alimentos	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, Alérgicos: Contém Leite e Derivados do Leite; Contém Lactose, Serviço de Atendimento ao Consumidor, Código de Barras, Peso da Embalagem.		
Validade	120 dias após a data de fabricação, observadas as condições de armazenagem. Após Aberto Consumir em até 5 dias.		
Condições de armazenamento	O requeijão é acondicionado em caixa de papelão e armazenado em câmara fria com temperatura de 1º a 10°C.		
Metodos de distribuição e entrega	O transporte do produto 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.		
Condições de segurança dos alimentos	As práticas de higiene para elaboração dos produtos estão de acordo com o estabelecido pelo Manual de BPF e através de procedimentos descritos, implementados e monitorados com requisitos gerais para garantir a qualidade e segurança dos alimentos; estes procedimentos estão inseridos no Programa de Autocontrole, PPR que, dentre outros, engloba o sistema APPCC.		
Instruções para Preparo e Uso	Produto pronto para consumo direto ou como ingrediente na elaboração de receitas.		
USO PRETENDIDO			
Uso pretendido	Consumo direto ou em preparos culinários em geral		
Uso não intencional	Acondicionamento fora da temperatura estabelecida no rotulo do produto Utilização do produto após validade expirada		
Grupos de consumidores vulneráveis	Pessoas alérgicas a proteína do leite e intolerantes a lactose		
OUTROS REQUISITOS			
Radiológico	Ausente		
OGM (Organismos Geneticamente Modificados)	Ausente		
EMBALAGENS E INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS			
Produto/ Informação	Bisnaga (1,8 kg)	Bisnaga (0,4 kg)	Bisnaga (1,5 kg)
Número de peças por caixa	8 peças	16 peças	12 peças
Código para Faturamento	150022	150023	150036
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº	0023/1236	0051/1236	0038/1236
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.	Bisnagas Plásticas com barreira multicamada a base de LLDPE laminado com Polietileno.
Peso	12g	5g	12g
Dimensões (mm) (A x L x C)	40 x 140 x 440	30 x 80 x 290	40 x 140 x 410
Código de barras	789803968 006 4	789803968 009 5	789803968 076 7
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. 672g
Dimensões (mm) (A x L x C)	205 x 230 x 370	160 x 210 x 255	170 x 310 x 440
Código de barras	1 789803968 006 1	1 789803968 009 2	1 789803968 076 4
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Revisão	Alteração		
1.000	Implementação da Especificação		