

Scala Desde 1963	Tipo de Documento						
	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO						
	Código e Identificação						
EP-PED-S2-001Requeijão Culinario - 1,8kg, 1,5kg, 400g e 3,6kg							
IDENTIFICAÇÃO							
Denominação de venda	Requeijão Cremoso						
Descrição Produto	Produto obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite.						
Lista de 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).						
REFERÊNCIAS							
Produto	PORTARIA N°359/97 - RTIQ DE REQUEIJÃO - MAPA						
Microbiologia	PORTARIA N°359/97 - RTIQ DE REQUEIJÃO - MAPA e INSTRUÇÃO NORMATIVA N°60 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019						
Contaminantes	Os níveis de contaminantes nos alimentos deverão ser os mais baixos possíveis de acordo com RESOLUÇÃO - RDC N° 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013						
Alergênicos/ Intolerantes	RESOLUÇÃO ANVISA – RDC N° 26, DE 02 DE JULHO DE 2015						
OGM	Não conter organismos geneticamente modificados						
CARACTERÍSTICAS GERAIS							
Características Físico-químicas	Parâmetro	Padrão		Parâmetro	Padrão		
		Min.	Max.		Min.	Max.	
	pH	5,5	5,8	G.E.S (Gordura no Extrato Seco) %	55	73	
	Umidade (%)	60	64	Cloretos%	0,5	1	
	Gordura (%)	22	26				
	E.S.T (Extrato Seco Total) %	36	40				
Características Sensoriais	Parâmetro	Padrão		Parâmetro	Padrão		
	Cor	Característico (amarelo palha)		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 30 g (1 colher de sopa)	Parâmetro	Padrão	%VD(*)	Parâmetro	Padrão	%VD(*)	
	Valor Energético	80 Kcal = 336 KJ	4	Gordura Trans.	0,0 g	"VD não estabelecido"	
	Carboidrato	0 g	0	Fibra Alimentar	0	0	
	Proteínas	3,5 g	5	Sódio	132 mg	5	
	Gorduras Totais	7,4 g	13	Calcio	136 mg	13	
	Gorduras Saturadas	5,6 g	25	* % 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			
Limites Microbiológicos	Parâmetro		Padrão (UFC/g)	Parâmetro		Padrão (UFC/g)	
	Coliformes a 35°C		<100	Listeria monocytogenes		Ausência em 25g	
	Coliformes a 45°C		<10	Salmonela sp		Ausência em 25g	
	Staphylococcus aureus coagulação positiva		<1.000				
Limites 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.		Igual ou menor que 7mm	Filmes plásticos que possam causar danos à saúde do consumidor.		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 ácido	
	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 acordo com as recomendações.	
	Alergênicos						
	Parâmetro		Padrão	Parâmetro		Padrão	
	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		Ausente	Castanha-de-caju (Anacardium occidentale)		Ausente	

Scala Desde 1963	Tipo de Documento			
	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO			
	Código e Identificação			
	EP-PED-S2-001Requeijão Culinario - 1,8kg, 1,5kg, 400g e 3,6kg			
Alergênicos/ Intolerantes	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	Contém leite	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	Presente	Glúten	Ausente	

INFORMAÇÕES GERAIS	
Informações do rotulo	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.
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 10ºC.
Condições de transporte	O transporte do requeijão 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 pelos manuais de BPF e PPHO, 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.
Instruções para Preparo e Uso	Produto pronto para consumo direto ou como ingrediente na elaboração de receitas.

OUTROS REQUISITOS	
Radiológico	Não conter Componentes Radiológicos

EMBALAGENS E INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS				
Produto/ Informação	Bisnaga (1,8 kg)	Bisnaga (0,4kg)	Balde (3,6kg)	Bisnaga (1,5kg)
Número de peças por caixa	8 peças	16 peças	4 peças	12 peças
Código para Faturamento	150002	150003	150001	150035
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA n°	0002/1236	0002/1236	0004/1236	0003/1236

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.	Bisnagas Plásticas com barreira multicamada a base de LLDPE laminado com Polietileno.
Peso	12g	6g	160g	11g
Dimensões (mm) (A x L x C)	40 x 140 x 440	30 x 80 x 290	193 x 178	40x 140 x 410
Código de barras	789803968 015 6	789803968 018 7	789803968 014 9	789803968 077 4

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.	Caixa de Papelão Ondulado Normal com furo, recorte ou picote.
Peso	Aprox. 460g	Aprox. 225g	Aprox.: 310g	Aprox.: 672g
Dimensões (mm) (A x L x C)	205 x 230 x 370	160 x 210 x 255	373 x 192 x 384	170 x 310 x 440
Código de barras	1 789803968 015 3	1 789803968 018 4	1789803968 014 6	1 789803968 077 1

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES		
Revisão	Data	Alteração
0	jul/21	Alteração de layout de documento
1	set/21	Inclusão de novo SKU