

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Código FT_PA_003		
	QUEIJO PARMESÃO		Data da Revisão MAI/19	Revisão 02	Página 1 de 1

1. Denominação de venda

Queijo Parmesão

2. Descrição

Entende-se por queijo parmesão, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho apropriados complementada pela ação de bactérias lácticas específica, são queijos de baixa umidade.

3. Ingredientes

Leite pasteurizado, Soro Fermento, Sal (Cloreto de sódio), Fermento Láctico, Cloreto de Cálcio e Coalho.

4. Alergênicos (ou Grupos Sensíveis)

Declaração de Alergênicos			
1. Cereais com glúten (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes híbridizadas)	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. Amendoin 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 para receitas e aperitivos.

6. Informações na Rotulagem

Nome, Marca Comercial, Lista de Ingredientes, Tabela Nutricional, Data Fabricação / Lote, Data de Validade, Mantenha sob Temperatura Ambiente até 20°C, Indústria Brasileira, Não Contém Glúten, Serviço de Atendimento ao Consumidor, Código de Barras, Deve Ser Pesado na Presença do Consumidor, Peso da Embalagem, Após Aberto Consumir em até 10 dias.

7. Validade

Peças de aproximadamente 6,0, 3,0 e 1,5kg 360 dias de validade após a data de fabricação e para as peças de aproximadamente 250g 180 dias após a data de fabricação. Após aberto consumir em até 10 dias.

8. Armazenamento

Os queijos são acondicionados em caixas de papelão e armazenados em câmara fria com temperatura de 1° a 10°C.

9. Transporte

O transporte do queijo 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 pelos manuais de BPF e 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 dos alimentos.

11. Embalagem e Informações Específicas

Produto / Informação	Peça (aprox. 6,0 kg)	Peça (aprox. 1,5kg)	Peça (aprox. 250g)
Número de peças por caixa	3 peças	12 peças	21 peças
Código para Faturamento	120007	120006	120002
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA N°	0005/1236	0013/1236	0041/1236
Embalagem primária	Descrição	Embalagem plástica atóxica, termoencolhível com alta barreira, própria para alimentos, fechada a vácuo e não danificada.	Embalagem plástica atóxica, termoencolhível com alta barreira, própria para alimentos, fechada a vácuo e não danificada.
	Peso	20g	11g
	Dimensões (mm) (A x L)	175 x 225 diâm	385 x 268
	Código de Barras	789803968 034 7	789803968 032 3
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. 550g	Aprox. 600g
	Dimensões (mm) (A x L x C)	240 x 250 x 460	290 x 260 x 260
	Código de Barras	1 789803968 034 4	1 789803968 032 0



12. Requisitos / Especificação Técnica

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g (1 fatia média) Quantidade por porção % VD (*)		
Valor Energético	124 Kcal = 521 KJ	6
Carboidratos	0,7g	0
Proteínas	9,4 g	12
Gorduras Totais	9,3 g	17
Gorduras Saturadas	6,0 g	27
Gorduras trans	0,2 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	236 mg	10
Cálcio	322 mg	32
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas		

Físico-Químicos		
Critério	Min.	Máx.
pH	5,1	5,5
Umidade (%)	28	36
Gordura (%)	27	33
E.S.T. (Extrato Seco Total) %	64	72
G.E.S. (Gordura no Extrato Seco) %	37	52
E.S.D. (Extrato Seco Desengordurado) %	32	45
Sal %	1,8	2,4

Microbiológicos	
Características Biológicas	Padrões UFC/g
Coliformes a 35°C	<5000
Coliformes a 45 °C	<500
Balores e leveduras	<1000
Salmonella sp	Ausência em 25g
De acordo com ANVISA – Resolução RDC nº 12 de 02 de Janeiro de 2001 - item 8.8 – letra a.	

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 sca@scala.com.br

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