



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO TIROLEZ

MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL 5,00 kg

Código: ETC-PMI-TIR-059

Revisão: 1

Data Revisão: 01/06/2021

Data Aprovação: 03/07/2021

Página: 1 de 5

TIROLEZ

01. Denominação do Produto

Manteiga de Primeira Qualidade Sem Sal

02. Descrição do Produto

A manteiga é o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados.

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA

03. Classificação

Portaria nº 146, de 07/03/1996 – MAPA: Manteiga de Primeira Qualidade.

04. Marca

TIROLEZ

05. Unidade Fabril

Arapuá - MG

06. Origem do Produto

ANIMAL VEGETAL MINERAL

07. Comercialização

Produto habilitado ao Mercado Interno (todo o território nacional) e externo (Argentina, China, Países de Lista Não Específica, Paraguai, União Econômica Eurasiática, Uruguai, Estados Unidos).

08. Composição

Creme de leite e fermento lácteo.

09. Características Biológicas

Nº	Parâmetro	Padrão interno (amostra indicativa) *	Padrão Legal (amostra representativa)				Referência Legal
			n	c	m	M	
1	Coliformes (30°C) UFC/g	10	5	2	10	100	Portaria nº 146, de 07/03/1996, MAPA
2	Coliformes (45°C) UFC/g **	Ausência	5	2	< 3	10	

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Maria Alice Oliveira	Keillin Maeda	Rebeca Couto



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO TIROLEZ

**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE
SEM SAL 5,00 kg**

Código: ETC-PMI-TIR-059

Revisão: 1

Data Revisão: 01/06/2021

Data Aprovação: 03/07/2021

Página: 2 de 5

TIROLEZ

09. Características Biológicas

Nº	Parâmetro	Padrão interno (amostra indicativa) *	Padrão Legal (amostra representativa)				Referência Legal
			n	c	m	M	
3	Estafilococos Coagulase Positiva UFC/g	10	5	1	10	100	Portaria nº 146, de 07/03/1996, MAPA
4	<i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g**	Ausência	5	0	0	-	
7	<i>Escherichia coli</i> UFC/g	Ausência	5	2	< 3	10	
8	Bolores e Leveduras UFC/g	500	-	-	-	-	Não aplicável

*Padrões internos de monitoramento.

**Análises de monitoramento realizadas em laboratório externo credenciado e certificado na Norma ISO/IEC 17025:2017 conforme plano amostral do Programa de Autocontrole.

10. Características Físicas

Nº	Parâmetro	Limite de tolerância (máximo)	Referência
1	Areia e cinzas insolúveis em ácido*	1,5 %	RDC nº 14, de 28/03/2014, ANVISA
2	Ácaros mortos (superfície)/alíquota*	5	
3	Matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana*	Ausência	
4	Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes*	≤ 2 mm (medidos na menor dimensão)	

*Análises de monitoramento realizadas em laboratório externo credenciado e certificado na Norma ISO/IEC 17025:2017 conforme plano amostral do Programa de Autocontrole.

11. Características Físico-Químicas

Nº	Parâmetro	Especificação	Referência
1	Umidade (%)	13,0 - 16,0	Padrão Interno
2	Gordura (%)	Mín. 82,0	
3	Extrato Seco Total (%)	84,0 – 87,0	
4	Extrato Seco Desengordurado (%)	Máx. 2,0	
6	pH	4,00 – 7,00	
7	Acidez (° D)	Máx. 3,0	

12. Características Sensoriais

Nº	Parâmetro	Especificação	Referência
1	Formato	Da embalagem secundária	Padrão Interno
2	Crosta	Não apresenta	

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Maria Alice Oliveira	Keillin Maeda	Rebeca Couto

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO TIROLEZ	Código: ETC-PMI-TIR-059 Revisão: 1 Data Revisão: 01/06/2021 Data Aprovação: 03/07/2021 Página: 3 de 5 TIROLEZ
	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL 5,00 kg	

12. Características Sensoriais			
Nº	Parâmetro	Especificação	Referência
3	Consistência	Macia, lisa e cremosa	Padrão Interno
4	Textura	Untuosa	
5	Cor	Amarela sem machas ou pontos de outra coloração	
6	Sabor	Suave, característico	
7	Aroma	Fresco e lácteo	

13. Informação Nutricional			
Porção de 10 g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	77 kcal = 322 kJ	4	
Carboidratos	0 g	0	
Proteínas	0 g	0	
Gorduras Totais	8,5 g, das quais:	15	
Gorduras Saturadas	5,6 g	25	
Gorduras <i>Trans</i>	0 g	**	
Fibra Alimentar	0 g	0	
Sódio	0 mg	0	

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Valor Diário não estabelecido.

14. Tipo de Embalagem e Acondicionamento
Embalagem Primária: Plástica com etiqueta adesiva. Embalagem de embarque: Caixa de papelão individual.

15. Informações de Rotulagem		
Nº	Declaração	Referência
1	CONTÉM DERIVADOS DE LEITE	RDC nº 26, de 02/07/2015 - ANVISA
2	NÃO CONTÉM GLÚTEN	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/2003
3	CONTÉM LACTOSE	RDC nº 136, de 08/02/2017 - ANVISA

16. Vida de prateleira e condições de armazenamento		
Validade: 120 dias. mantenha refrigerado de 1 °C até 5 °C - Após aberto, manter refrigerado e consumir em até 10 dias.		
Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Maria Alice Oliveira	Keillin Maeda	Rebeca Couto



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO TIROLEZ

**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE
SEM SAL 5,00 kg**

Código: ETC-PMI-TIR-059

Revisão: 1

Data Revisão: 01/06/2021

Data Aprovação: 03/07/2021

Página: 4 de 5

TIROLEZ

17. Uso Pretendido

Indicação de uso	Uso exclusivo para fins industriais.
Restrição de uso	Se submetido à congelamento, o produto poderá apresentar alterações nos aspectos sensoriais, mudanças pelas quais a empresa não se responsabiliza.

18. Grupo Vulnerável

Alérgicos à proteína do leite e intolerantes a lactose.

19. Dados Comerciais e Apresentação do Produto

Denominação de Venda no Sistema	MANTEIGA 1A. (CAIXA 5,0kg) 01UN
Código de Vendas (SKU)	00025
Código de Barras	789 60305 1102 8
Código DUN	1 789603051102 5
Classificação Fiscal – NCM	0405.10.00
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA	0111/2971
Unidades de Venda	1 unidade
Dimensões Aproximadas do Produto (C X L x A)	27,8 x 16,8 x 11,9 cm
Peso Aproximado do Produto	5 kg
Peso Líquido Aproximado por Caixa	5 kg
Peso da Embalagem Primária	170 g
Peso da Caixa	225 g
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A)	28,2 x 17,2 x 12,7 cm

20. Método de Distribuição e Entrega

Produto	MANTEIGA 1A. (CAIXA 5,0kg) 01UN
Paleta padrão PBR (Lastro x Camada)	22 x 7 caixas
Total de caixa / paleta	154 caixas

Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Maria Alice Oliveira	Keillin Maeda	Rebeca Couto



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO TIROLEZ

MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL 5,00 kg

Código: ETC-PMI-TIR-059

Revisão: 1

Data Revisão: 01/06/2021

Data Aprovação: 03/07/2021

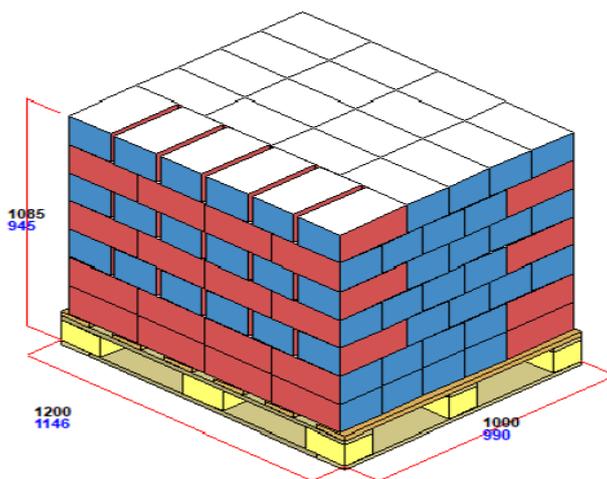
Página: 5 de 5

TIROLEZ

20. Método de Distribuição e Entrega

Produto	MANTEIGA 1A. (CAIXA 5,0kg) 01UN
Empilhamento máximo suportado pela caixa	7 caixas
Peso líquido por palete	770 kg
Foto do Produto	Arranjo na Caixa
	 1 x 1 x 1

Disposição das Caixas para Transporte



Elaboração:	Verificação:	Aprovação:
Maria Alice Oliveira	Keillin Maeda	Rebeca Couto