VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.CR.P&D.PR.TRD-034
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	12/06/2019
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Cream Cheese Tradicional 1 kg		
	Elaborado por:	RODRIGO HERRERA DE ANDRADE	Área:	P&D Projetos - Assistente Administrativo
	Consensado por:	LENIZE MENEGAZZO; JULIANA LEVORATO; PRISCILA PEREIRA	Área:	P&D Desenv. Embalagens - Especialista de P&D; Qualidade Corporativa - Analista de Garantia de Qualidade; P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D
	Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
12/06/2019	00	Emissão do documento

2. Descrição

Produto obtido de leite tratado termicamente através da avançada tecnologia de ultrafiltração, que evita o dessoramento comum no queijo. Apresenta sabor ligeiramente ácido, levemente salgado e consistência cremosa.

2.2. Denominação legal

Queijo Cremoso.

3. Aplicação

Consumo direto.

4. Ingredientes

Leite, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana, goma guar e goma alfarroba e conservador sorbato de potássio.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	79 kcal = 332 kJ	4
Carboidratos	1,2 g	0
Proteínas	1,8 g	2
Gorduras totais	7,4 g	13
Gorduras saturadas	4,7 g	21
Sódio	95 g	4
"Não contém quantidade significativa de Gorduras *trans* e Fibra alimentar".		
* % Valores Diários de referência 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.		

6. Características Físico-Químicas

Análise	Mínimo	Máximo
Umidade (%)	66,5	68,5
Matéria gorda no EST	63,80	77,40
Gordura total (%) m/m	22,0	24,0
Sólidos totais (%)	31,0	34,5

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Cremoso e homogêneo
Cor	Branco a creme
Odor	Característico

Cópia não controlada

Sabor	Característico

Cream Cheese tradicional 1 kg

Cópia não controlada

8. Características Microbiológicas

Microrganismos	Especificação		Legislação Portaria n° Item 3.6 da Portaria 146/96.			
			N			N
Coliformes a 30°C	100	UFC/g	Coliformes a 30°C	100	UFC/g	Coliformes a 30°C
Coliformes a 45°C	50	UFC/g	Coliformes a 45°C	50	UFC/g	Coliformes a 45°C
Estafilococos coag. Positiva	100	UFC/25g	Estafilococos coag. Positiva	100	UFC/25 g	Estafilococos coag. Positiva
L. Monocytogenes	Ausente	UFC/g	L. Monocytogenes	Ausente	UFC/g	L. Monocytogenes
Fungos e Leveduras	500	UFC/g	*Fungos e Leveduras*	500	UFC/g	*Fungos e Leveduras*

9. Prazo de validade

Fechado	6 meses após a data de fabricação, sob as condições de armazenamento.
Aberto	8 dias.
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

10. Paletização / embalagem

Produto	Apres.	Pallet - PBR 1x1,2m			Peso bruto	Medidas da embalagem (mm)			Cubagem m³	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt	Kg	Comp	Lar	Alt			
Cream Cheese 1 kg	6x1kg	12	9	108	6,720	400	140	45	0,01199	725,8	1,23

11. Armazenamento

Deve ser mantida em temperatura de 1°C a 10°C.

12. Transporte

Em veículo com unidade de refrigeração, devidamente limpo. A temperatura do produto deve ser mantida entre 1°C e 10°C. Não deverá ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias e odores estranhos.

13. Segurança

Manter na embalagem original inviolada.

14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0037/3091.

15. Informações complementares

Responsável Técnico Silvinho de Souza Zanon – CRQ IV Região: 04229094.
Atendimento ao consumidor: 0800 7246433 ou sac@vigor.com.br.
Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados.

16. Público Alvo

Homens e mulheres entre 25 e 45 anos.

Cópia não controlada