

<b>VIGOR</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL</b>		<b>Código:</b>	ETC.CR.P&D.PR.TRD-004
			<b>Rev.:</b>	01
			<b>Data de Aprovação:</b>	27/02/2018
			<b>Pág.:</b>	1/3
	<b>Título:</b>	<b>Espec. Técnica Comercial - Requeijão Culinário</b>		
<b>Elaborado por:</b>	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administração	
<b>Consensado por:</b>	BRUNO BERTELOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	<b>Área:</b>	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
<b>Aprovado por:</b>	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

## 1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
24/01/2017	00	Emissão de documento
27/02/2018	01	Alteração de layout

## 2. Descrição

Produto obtido de leite pasteurizado através da avançada tecnologia de ultrafiltração, que evita o dessoramento comum no queijo. Apresenta sabor suave, levemente salgado e consistência cremosa. Indicado para recheios e coberturas.

### 2.2 Denominação legal

Requeijão culinário.

### 3. Aplicação

Consumo direto.

## 4. Ingredientes

Leite, manteiga, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo e estabilizantes pirofosfato de sódio, polifosfato de sódio e difosfato trissódico.

## 5. Informação Nutricional

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 30 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	85 kcal = 361 kJ	4
Carboidratos	0,9 g	0
Proteínas	2,7 g	4
Gorduras totais	7,9 g	14
Gorduras saturadas	5,2 g	24
Gorduras trans	0,3 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	140 mg	6
Cálcio	115 mg	112

\* % 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.

\*\* Valores diários não estabelecidos

## 6. Características Físico-Químicas

Análise	Mínimo	Máximo
Umidade (%)	58,5	61,0
Gordura total (%) m/m	24,0	26,0
Sólidos totais (%)	38,0	41,5
pH	5,70	6,10
Proteína (%)	8,70	10,7

## 7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Cremoso

<b>VIGOR</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL</b>			<b>Código:</b>	ETC.CR.P&D.PR.TRD-004
				<b>Rev.:</b>	01
				<b>Data de Aprovação:</b>	27/02/2018
				<b>Pág.:</b>	2/3
	<b>Título:</b>	<b>Espec. Técnica Comercial - Requeijão Culinário</b>			
<b>Elaborado por:</b>	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao		
<b>Consensado por:</b>	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	<b>Área:</b>	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao		
<b>Aprovado por:</b>	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D		

Cor	Branco a creme
Odor	Característico
Sabor	Característico, suave

### Requeijão Culinário – 1,01kg



### 8. Características microbiológicas

Microrganismos	Especificação		Legislação			
			RDC nº 12, 02/01/2001, portaria nº 359, de 04/09/1997.			
			<b>N</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Coliformes a 30°C	10	UFC/g	5	2	10	100
Coliformes a 45°C	<3	UFC/g	5	2	<3	10
Estafilococos coag. Positiva	100	UFC/25g	5	2	100	1000

### 9. Prazo de validade

Fechado	3 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 Kg	Medidas da embalagem (mm)			Cubagem m <sup>3</sup>	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Comp	Lar	Alt			
1,010 kg	6x1,010g	12	9	108	6,780	400	140	45	0,01199	732,2	1,23

### 11. Armazenamento

São armazenados em câmara fria à temperatura entre 1°C e 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.

<b>VIGOR</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL</b>		<b>Código:</b>	ETC.CR.P&D.PR.TRD-004
			<b>Rev.:</b>	01
			<b>Data de Aprovação:</b>	27/02/2018
			<b>Pág.:</b>	3/3
	<b>Título:</b>	<b>Espec. Técnica Comercial - Requeijão Culinário</b>		
<b>Elaborado por:</b>	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
<b>Consensado por:</b>	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	<b>Área:</b>	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
<b>Aprovado por:</b>	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

#### 14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Registro no Ministério da Agricultura sob o n° 0064/3091.

#### 15. Informações complementares

Responsável Técnico Silvinho de Souza Zanon – CRQ IV Região: 04229094.

Atendimento ao consumidor: 0800 7246433 ou [sac@vigor.com.br](mailto:sac@vigor.com.br).

Não contém glúten.

ALERGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS.

#### 16. Público Alvo

Homens e mulheres, entre 35 e 45 anos.