Santa Maria Laticínios

REQUEIJÃO CREMOSO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

DESCRIÇÃO

Produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, adicionada de creme de leite.

INGREDIENTES

- Leite pasteurizado desnatado.
- Creme de leite.
- Cloreto de sódio.

ADITIVOS

- Regulador de acidez ácido láctico.
- Estabilizante (Polifosfato de sódio e Fosfato dissódio).
- Conservador sorbato de potássio.

LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: Leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez ácido láctico, estabilizantes polifosfato de sódio e fosfato dissódico e conservador sorbato de potássio.

ALERGÊNOS

- ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
- CONTÉM LACTOSE.
- NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FUNCIONALIDADE

Produto utilizado em preparações culinárias e para consumo direto pelo consumidor, a depender de sua embalagem e peso líquido.

CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Consistência	untável ou fatiável
Textura	cremosa, fina, lisa, ou compacta
Formato	Variável
Cor	Característico
Odor	Láctico característico
Sabor	Láctico característico

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45ºC/g	n=5; c=2; M=10
Estafilococos coagulase positiva/g	n=5; c=2; $m=10^2$; $M=10^3$
Listeria sp	Ausência

PROPRIEDADES FÍSICO-QUIÍMICAS

pH	5,80
Matéria Gorda no Extrato Seco (g/100g)	55,45% (média)
Cloreto de Sódio	0,63%
Umidade (g/100g)	63,57%

LIMITES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES INORGÂNICOS

RDC 42 de 29/08/2013: Não se aplica

LIMITES MÁXIMOS PARA MICOTOXINAS

RDC 7 de 18/02/2011): Não se aplica

FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

- Fabricação: expressa em dia, mês e ano;
- Validade/Lote: expressa em dia, mês e ano.

COPIA NÃO CONTROLADA

Todas as informações contidas neste documento pertencem ao Laticínios Santa Maria Ltda e não devem ser divulgadas sem autorização prévia.

Santa Maria Laticínios

REQUEIJÃO CREMOSO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

EMBALAGENS / PESO LÍQUIDO

- Pote plástico: 450 g;
- Balde plástico: 3,6 Kg;
- Saco plástico (bisnaga): 400 g;
- Saco plástico (bisnaga): 1,0 Kg;
- Saco plástico (bisnaga): 1,8 Kg;
- Saco plástico (bisnaga): 10,0 Kg.

Obs: Todas as embalagens são apresentadas contendo as informações obrigatórias e em acordo com a legislação em vigor no país.

VALIDADE

60 dias, a partir da data de fabricação.
Após aberta a embalagem, seu conteúdo deve ser consumido em 5 (cinco) dias.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Os produtos acabados são armazenados em embalagens fechadas, sob temperatura controlada, variando entre 1ºC e 10ºC, em câmara refrigeradora, sempre sobre paletes ou estrados plásticos.
O local de armazenamento é livre de sujidades, protegido da umidade, da luz, do calor e do ataque de insetos e roedores.
Embalagens abertas para amostragem são sempre fechadas cuidadosamente e segregadas.

TRANSPORTE

Os produtos acabados são transportados sob temperatura controlada, variando entre 1ºC e 10ºC, no baú de veículos transportadores próprios, sobre paletes ou estrados plásticos.
Os caminhões estão sempre limpos, isentos de pragas, material ou substâncias que possam causar contaminações e resíduos de substâncias químicas.
Embalagens danificadas serão sempre retornadas à fábrica.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 30g (1 colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		**%VD (*)**
Valor energético	**80 kcal = 336 kJ**	**4**
Carboidratos	**0**	**0**
Proteínas	**2,0 g**	**3**
Gorduras totais	**8,0 g**	**15**
Gorduras saturadas	**5,0 g**	**23**
Gorduras *trans*	**0**	******
Fibra alimentar	**0**	**0**
Sódio	**330 mg**	**14**

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido.

REFERÊNCIAS

- Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Requeijão ou Requeson.

-

- Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

COPIA NÃO CONTROLADA

Todas as informações contidas neste documento pertencem ao Laticínios Santa Maria Ltda e não devem ser divulgadas sem autorização prévia.

Santa Maria Laticínios

REQUEIJÃO CREMOSO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

ALTERAÇÕES

Registro de alterações neste documento				
Versões		Data	Descrição da alteração	Responsável
De	Para			
0	1	01/10/2014	Elaboração da Especificação	Henrique C. Lamaita
1	2	03/03/2016	Adequação à Resolução RDC 26/2015 – ANVISA (alergenos).	Henrique C. Lamaita
2	3	15/07/2017	Adequação à Lei 13.305/2016 – Planalto (lactose).	Henrique C. Lamaita
3	4	13/03/2019	Complementação de itens da ficha técnica	Henrique C. Lamaita
4	5	21/0302019	Inlusão nos laudos de análise microbiológicas a pesquisa de Listeria sp.	Henrique C. Lamaita

APROVAÇÕES

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Henrique Costa Lamaita CRMV-MG – 6441	Carlos Alberto Cabral Lage CRMV-MG – 1738	Rodrigo Duarte Lage

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Todas as informações contidas neste documento pertencem ao Laticínios Santa Maria Ltda e não devem ser divulgadas sem autorização prévia.