

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.CR.P&D.PR.TRD-040
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	28/07/2020
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Requeijão Culinário Vigor		
Elaborado por:	VANESSA SPOSITO ARIA	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	ANA PAULA PAULINO CAPEL	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	PRISCILA PEREIRA	Área:	P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
28/07/2020	00	Emissão de documento

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 cremoso.

3. Aplicação

Consumo direto e em receitas para food service.

4. Ingredientes

Leite, manteiga, creme de leite, massa láctea (Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coalho), cloreto de sódio (sal), fermento lácteo e estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	88 kcal = 370 kJ	4
Carboidratos	0,8 g	0
Proteínas	2,8 g	4
Gorduras totais	8,2 g	15
Gorduras saturadas	5,6 g	25
Gorduras trans	0,2 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	171 mg	7
Cálcio	112 mg	11

* % 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 (%)	61,00	64,00
Gordura total (%) m/m	24,00	26,00
GEST	61,00	73,00
Sólidos totais (%)	36,00	39,00
pH	5,70	5,90
Viscosidade (cm)	0,00	0,00
Amido	Negativo	Negativo

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.CR.P&D.PR.TRD-040
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	28/07/2020
			Pág.:	2/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Requeijão Culinário Vigor		
Elaborado por:	VANESSA SPOSITO ARIA	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	ANA PAULA PAULINO CAPEL	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	PRISCILA PEREIRA	Área:	P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D	

Ácido sórbico/sorbato (ppm)	-	1000
-----------------------------	---	------

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Cremoso
Cor	Branco a creme
Odor	Característico de requeijão
Sabor	Característico, suave de requeijão

Requeijão Vigor culinário – 1,5 Kg



8. Características Microbiológicas

Microrganismos	Especificação		MAPA - Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Coliformes a 30/35°C ou Totais	≤100	UFC/g	
Coliformes a 45°C	≤10	UFC/g	
Estafilococos coag. Positiva	≤1000	UFC/g	
Bolores e leveduras	≤100	UFC/g	
Salmonella sp	Ausente	Em 25g	

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.CR.P&D.PR.TRD-040
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	28/07/2020
			Pág.:	3/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Requeijão Culinário Vigor		
Elaborado por:	VANESSA SPOSITO ARIA	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	ANA PAULA PAULINO CAPEL	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	PRISCILA PEREIRA	Área:	P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D	

Listeria monocytogenes	Ausente	Em 25g	
------------------------	---------	--------	--

9. Prazo de validade

Fechado	90 dias 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 ³	P.bruto s/pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Comp	Lar	Alt			
Requeijão Cremoso Vigor	4X1,5kg	12,0	8,0	96,0	6,234	342	114	30	0,0011696	598,5	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.

14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Registro no Ministério da Agricultura sob o n° 0127/3091.

15. Informações complementares

Atendimento ao consumidor: 0800 7246433 ou sac@vigor.com.br.

Não contém glúten.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.

As Legislações aplicáveis seguem as diretrizes da T.CO.DGQ-008 Tabela de Legislações.

16. Público Alvo

Homens e mulheres, entre 25 e 45 anos.