

# FICHA TÉCNICA

## Queijo Parmesão Ralado Sem Desidratar Fillettino – embalagem de 1 kg – fardos com 20 kg – SISP 1175 – Rótulo registrado no SISP sob n°003 (antigo 8851)

1 - Produto obtido pela ralagem do queijo parmesão, proveniente de indústria inspecionada sob regime federal (SIF), Estadual (SISP) ou SISBI fabricado através de tecnologia adequada.

### 2 - INGREDIENTES

Queijo Parmesão ( leite pasteurizado, fermento láctico, sal e coalho; estabilizante: cloreto de cálcio INS 509; Acidulante: Ácido láctico INS 270).Antiaglutinante: celulose microcristalina INS 460i. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE.

**Anti - aglutinante celulose microcristalina não apresenta restrições ao uso (quantum satis)**

**Contaminantes físicos: não há**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porções por embalagem: 100  
Porção de 10 g (1 colher de sopa)  
**100 g 10 g %VD\***  
Valor energético (kcal) 446 45 2  
Carboidratos (g) 0 0 0  
Açúcares totais (g) 0 0 0  
Açúcares adicionados (g) 0 0 0  
Proteínas (g) 13 1,3 3  
Gorduras totais (g) 10 1 2  
Gorduras saturadas (g) 6,5 0,7 4  
Gorduras trans (g) 0 0 0  
Fibra alimentar (g) 0 0 0  
Sódio (mg) 295 30 2  
\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Análises microbiológicas Análises físico químicas

Queijo ralado Coliformes a 30°C

Coliformes a 45°C

Estafilococos coagulase positiva

Salmonela spp

Listéria monocytógenes

Umidade

Matéria gorda no extrato

seco

Àcido sórbico e/ou sorbato

**Padrões de qualidade: Não é aceitável matéria prima sem procedência ( sem inspeção – SIF, SISBI ou SISP), com validade vencida ou próxima ao vencimento; o produto acabado (queijo ralado) tem sua validade reduzida de acordo com a validade original da matéria prima e portanto não pode ser ralado produto cuja validade original da matéria prima seja ultrapassada pela validade do produto acabado. A análise laboratorial é realizada em laboratório que faz a coleta do produto acabado semestralmente. Caso os padrões microbiológicos estejam em desacordo com o preconizado em legislação, o produto será recolhido do mercado consumidor ou não será enviado ao mercado consumidor e será descartado. Não é aceitável contaminação física.**

### 3 - Dados Técnicos

· **ACONDICIONAMENTO**

**Embalagens de 1 kg – fardos com 20 kg (embalagem secundária – sacos plásticos – fardo)**

#### **4 - CONSERVAÇÃO**

Manter sob refrigeração entre 2°C e 5°C; após aberto manter sob refrigeração em embalagem fechada e consumir em até 03 dias.

#### **5 - VALIDADE**

Válido por 4 meses - Após aberto consumir em até 03 dias.

#### **6 - CÓDIGO DE BARRAS**

**7898909926018**

#### **7 – EMBALAGEM**

Embalagens plásticas, específicas para uso em alimentos, contendo 1 kg de queijo ( 100 porções de 10g) parmesão ralado sem desidratar, seladas em termo-seladora.

#### **8 – SEGURANÇA**

As embalagens devem apresentar-se com sua forma original inviolada e os rótulos (impressos na embalagem) com as informações legíveis, de acordo com a IN75.O produto deve ser armazenado sob refrigeração ( entre 2°C e 5°C).