

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Código:	ETC.SG.P&D.-003
			Rev.:	13
			Data de Aprovação:	22/12/2022
			Pág.:	1/5
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Queijo Parmesão Ralado Vigor		
Elaborado por:	AMANDA DE CASTRO; THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES	Área:	P&D Queijos - Pesquisador; P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	FLAVIA ARRUDA FLORESTA	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	CARLA REIS DOS SANTOS	Área:	P&D Queijos - Gerente de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
05/03/2007	00	Emissão do documento
20/09/2007	01	Inclusão do item 9 da embalagem com 10Kg
27/05/2009	02	Inclusão do item 9 das embalagens com 10g e 1Kg
23/08/2011	03	Revisão geral do documento para alteração do responsável pela aprovação.
27/08/2013	04	Revisão de layout e alteração de código
06/02/2017	05	Alteração dos parâmetros microbiológicos
17/07/2017	06	Alteração do layout de embalagem
20/06/2018	07	Alteração de shelf life
19/10/2018	08	Alteração de ingredientes e correção do número de registro
31/10/2019	09	Alteração em layout da embalagem.
03/02/2020	10	Alteração em shelf life e peso da embalagem de 10 para 20kg.
10/09/2020	11	Retirada do queijo em caixas de 20Kg.
17/11/2020	12	Adequação padrões microbiológicos; Atualização do padrão de dados de embalagens e paletização.
22/12/2022	13	Alteração do Layout e atualização do documento

2. Descrição

Queijo parmesão ralado, submetido à secagem até a padronização da umidade, através de tecnologia adequada.

2.1. Denominação legal

Queijo parmesão ralado.

3. Aplicação

Utilizado como ingrediente na formulação de produtos e pratos prontos, de uso doméstico ou industrial.

4. Ingredientes

Queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservador ácido sórbico.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	48 kcal = 202 kJ	2
Proteínas	3,4 g	5
Gorduras totais	3,8 g	7
Gorduras saturadas	2,1 g	10
Sódio	144 mg	6
Cálcio	121 mg	12
Não contém quantidade significativas de carboidratos, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar.		
* %Valores Diários com base de referência em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Código:	ETC.SG.P&D.-003
			Rev.:	13
			Data de Aprovação:	22/12/2022
			Pág.:	2/5
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Queijo Parmesão Ralado Vigor		
Elaborado por:	AMANDA DE CASTRO; THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES	Área:	P&D Queijos - Pesquisador; P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	FLAVIA ARRUDA FLORESTA	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	CARLA REIS DOS SANTOS	Área:	P&D Queijos - Gerente de P&D	

6. Características Físico-Químicas

Análise	Mínimo	Máximo
Gordura (%)	25,0	44,9
Umidade (%)	**	17,0
Sal (%)	**	5,0
GES (%)	32,0	56,1
pH	5,00	5,50

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Grânulos, aspecto de pó
Cor	Amarelo palha
Sabor	Ligeiramente picante, levemente ácido, levemente salgado e não rançoso
Odor	Ligeiramente picante, levemente ácido e não rançoso

Queijo parmesão ralado Vigor 50g

Queijo parmesão ralado Vigor 100 g

Queijo parmesão ralado Vigor 1 kg



8. Características Microbiológicas

Microrganismos/Toxinas/Metabólitos	n (Número de amostras)	c (critério de aceitação)	m (limite inferior)	M (limite superior)
Coliformes/grama (30°C)	5	2	200	1.000
<i>Escherichia coli</i> / grama	5	2	100	500
Bolores e Leveduras	5	2	500	5.000
Coliforme/grama (45°C)	5	2	100	500
Estafilococos coagulase positivo/grama	5	2	100	1.000
<i>Salmonella sp</i> e 25g	5	0	Ausência	-
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Ausência	-

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Código:	ETC.SG.P&D.-003
			Rev.:	13
			Data de Aprovação:	22/12/2022
			Pág.:	3/5
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Queijo Parmesão Ralado Vigor		
Elaborado por:	AMANDA DE CASTRO; THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES	Área:	P&D Queijos - Pesquisador; P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	FLAVIA ARRUDA FLORESTA	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	CARLA REIS DOS SANTOS	Área:	P&D Queijos - Gerente de P&D	

9. Contaminantes

Item	Especificação
Areia ou Cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5
Ácaros mortos (unidades em 225 g)	25
Matérias estranhas	Ausente
Arsénio (mg/kg)	0.5
Cádmio (mg/kg)	0.5
Chumbo (mg/kg)	0.4
Cobre (mg/kg)	10
Aflotoxina M1 (mcg/kg)	2,5

10. Prazo de validade

Fechado	120 dias sob as condições de armazenamento
Aberto	Consumir em até 5 dias, sob refrigeração de 1°C a 10°C
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

11. Descrição e código de identificação de produto

Produto (descrição)	SKU	EAN	DUN
Queijo Parmesão Ralado Vigor 20x50g	8197205	7891999970053	17891999970050
Queijo Parmesão Ralado Vigor 60x100g	8197610	7891999970107	17891999970104
Queijo Parmesão Ralado Vigor 8x1kg	365608	7891999046475	17891999046472

12. Informações Gerais de Embalagem

Queijo Parmesão Ralado Vigor 20x50g

Dimensões	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Peso líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
Produto	100	10	135	0,050	0,052
Caixa	238	158	143	1,000	1,420
Pallet*	1.000	1.200	1.723	330,000	468,600

Queijo Parmesão Ralado Vigor 60x100g

Dimensões	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Peso líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
Produto	100	10	165	0,100	0,103
Caixa	398	248	216	6,000	6,600
Pallet*	1.000	1.200	1.662	504,000	554,400

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Código:	ETC,SG.P&D.-003
			Rev.:	13
			Data de Aprovação:	22/12/2022
			Pág.:	4/5
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Queijo Parmesão Ralado Vigor		
Elaborado por:	AMANDA DE CASTRO; THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES	Área:	P&D Queijos - Pesquisador; P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	FLAVIA ARRUDA FLORESTA	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade	
Aprovado por:	CARLA REIS DOS SANTOS	Área:	P&D Queijos - Gerente de P&D	

Queijo Parmesão Ralado Vigor 8x1kg

Dimensões	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Peso líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
Produto	190	25	320	1,000	1,014
Caixa	378	308	221	8,000	8,650
Pallet*	1.000	1.200	1.326	432,000	467,100

13. Informações gerais de paletização

Queijo Parmesão Ralado Vigor 20x50g

Caixas por camada	30	Empilhamento	01
Camadas por pallet	11	Produtos por caixa	20
Caixas por pallet	330	Produtos por pallet	6.600

Queijo Parmesão Ralado Vigor 60x100g

Caixas por camada	12	Empilhamento	01
Camadas por pallet	7	Produtos por caixa	60
Caixas por pallet	84	Produtos por pallet	5.040

Queijo Parmesão Ralado Vigor 8x1kg

Caixas por camada	9	Empilhamento	01
Camadas por pallet	6	Produtos por caixa	8
Caixas por pallet	54	Produtos por pallet	432

14. Armazenamento

Ambiente, em local seco e arejado.

15. Transporte

Em veículo devidamente limpo, devendo ser mantido a temperatura de armazenamento recomendada no rótulo do produto. Não deverá ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias e odores estranhos.

16. Segurança

As embalagens devem apresentar-se com sua forma original inviolada.

17. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

50g: Registro no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA sob nº 0023/978.

100g: Registro no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA sob nº 0046/978

1 kg: Registro no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA sob nº 0040/978

18. Informações complementares

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

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E OVO. CONTÉM LACTOSE

19. Público Alvo

Homens e Mulheres que apreciem produtos de qualidade e gastronomia, Classe A/B.

VIGOR**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE
PRODUTO ACABADO**

Código:	ETC,SG.P&D.-003
Rev.:	13
Data de Aprovação:	22/12/2022
Pág.:	5/5

Título:	Espec. Técnica Comercial - Queijo Parmesão Ralado Vigor		
Elaborado por:	AMANDA DE CASTRO; THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES	Área:	P&D Queijos - Pesquisador; P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administracao
Consensado por:	FLAVIA ARRUDA FLORESTA	Área:	Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade
Aprovado por:	CARLA REIS DOS SANTOS	Área:	P&D Queijos - Gerente de P&D

Cópia não controlada