

	RJR Indústria de Alimentos	Nº Doc.: EMP.QUA.CDQ/07.01
	Ficha Técnica	Nº Rev.: 07
	Título: Queijo Parmesão	Página 1 de 1

DESCRIÇÃO

Queijo Parmesão - Rótulo registrado no SISP sob o nº 1663/011.

PRODUTO		EMBALAGEM		
Denominação de venda:	Queijo Parmesão Ralado 3MM	Tipo	Pequena	Grande
		Material:	Polietileno + PET	Polietileno + PET
		Conteúdo Nominal:	1kg	5kg

CARACTERÍSTICAS INSTRÍNSECAS

INGREDIENTES / ALERGÊNICOS				INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:			
INGREDIENTES: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, coagulante, cloreto de cálcio, antiaglutinante: celulose microcristalina (INS 460i). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER SOJA.				Porção por embalagem: 100 porções			
				Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
				100g	10g	%VD *	
Valor Energético (kcal)				450	45	2	
Carboidratos (g)				3	0	0	
Açúcares totais (g)				0	0	0	
Açúcares adicionados (g)				0	0	0	
Proteínas (g)				33	3,3	6	
Gorduras totais (g)				33	3,3	5	
Gorduras saturada (g)				20	2,0	10	
Gorduras trans (g)				0	0	0	
Fibra alimentar (g)				0	0	0	
Sódio (mg)				616	61	3	
				* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
VALIDADE							
Embalagem fechada:	60 dias	Embalagem aberta:	2 dias				
CONSERVAÇÃO							
Mantenha em local seco, fresco e refrigerado em até +4°C e manter distante de luminosidade alta.							
Temperatura de Recebimento:	10 ° C ou mais frio.						

DESCRIÇÃO DA EMPRESA

RJR INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EIRELI
 Rua Aperibé, 240 - Pq. Edu Chaves
 CEP 02236-010 - São Paulo - SP
 CNPJ: 28.964.687/0001-02



CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL, MICROBIOLÓGICA, MACROCÓPICA E MICROSCÓPICA

SENSORIAL

Parâmetro	Especificação
Cor	Amarelo claro ao creme.
Odor	Característico, isento de odores estranhos
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos
Aspecto	Macio, liso e homogêneo.

Especificação Interna

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ENSAIO MICROBIOLÓGICO	RESULTADOS	REFERÊNCIA	UNIDADE
Contagem de bolores e leveduras	<10	10 ²	UFC/g
Escherichia Coli	<3	<10	UFC/g
Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva	<10	10 ²	UFC/g
Deteção de Enteroxinas Estafilocólicas	Ausência	Ausência	25g
Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g

Legislação Aplicável: IN 161/2022.

