
	RJR INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		Nº Doc.: EMP.QUA.CDQ/07.01			
	Ficha Técnica		Nº Rev.: 06 (18.11.22)			
	Título: Queijo Parmesão Ralado		Página 1 de 1			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO						
QUEIJO PARMESÃO - Rótulo registrado no SISP sob nº 1663/011.						
PRODUTO		EMBALAGEM				
Denominação de venda:	QUEIJO PARMESÃO RAL 2,5MM	Tipo	Pequena	Grande		
		Material:	Polietileno	Polietileno		
		Conteúdo Nominal:	1kg	5kg		
CARACTERÍSTICAS INSTRINSECAS						
INGREDIENTES / ALERGÊNICOS		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
<p>INGREDIENTES: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, coagulante e cloreto de cálcio. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> 		QUEIJO PARMESÃO				
		Porção por embalagem: 100 porções				
		Porção: 10 g (1 colher de sopa)				
			100 g	10 g	% 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	
VALIDADE		Gorduras saturadas (g)				
Embalagem fechada:	60 dias.	Embalagem aberta:	48 horas.			
				Gorduras trans (g)		
		Fibras alimentares (g)				
		Sódio (mg)				
		* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				
Temperatura de Recebimento: 10°C ou mais frio. Manter sob refrigeração de até 10°C.		Ing.: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, coagulante, cloreto de cálcio. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.				
		ALTO EM GORDURA SATURADA				
		ALTO EM SÓDIO				
CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL, MICROBIOLÓGICA, MACROCÓPICA E MICROSCÓPICA						
SENSORIAL						
Parâmetro	Especificação					
Cor	Amarelo palha.					
Odor	Característico (suave e agradável), isento de odores estranhos.					
Sabor	Característico (ligeiramente picante e salgado), isento de sabores estranhos.					
Aspecto	Baixa umidade, duro, seco, compacto e granular.					
Portaria MAPA nº 353, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Parmesão, Parmesano.						
CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E MICROSCÓPICA						
Legislação aplicável: IN Nº161 DE 1 DE JULHO DE 2022.		Legislação aplicável RDC Nº623 DE MARÇO DE 2022.				
MICROBIOLÓGICA*		ANEXO I (LIMITE DE TOLERANCIA PARA MATERIAS ESTRANHAS INEVITAVEIS, EXCETO ÁCAROS, POR GRUPO DE ALIMENTOS, E METODOLOGIAS ANALITICAS PARA SUA VERIFICAÇÃO)				
Ensaio	Tolerância	Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância	Metodologia Analítica AOAC
Enteroxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	7. Todos os tipos de alimentos	Alimentos em Geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	975.48 a (16.14.04) - Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral
Estaf.coag.positiva/g	10 ⁵					
Salmonella sp/25g	Ausência					
Escherichia coli/g	10 ²					
Bolores e leveduras/g	5x10 ³					
Legislação aplicável: IN Nº161 DE 1 DE JULHO DE 2022.						
		Anexo II (LIMITES DE TOLERANCIA PARA ACAROS MORTOS POR GRUPOS DE ALIMENTOS E METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA SUA VERIFICAÇÃO)				
		Grupo de Alimentos	Lim. Tolerância	Metodologia Anal.AOAC/FDA		
* para fins de comparação com o laudo de qualidade ou análise externa.		Queijos inteiros ou ralados	25 em 225g	960.49 (16.3.03) ou 995.05 (16.3.04)		
		Queijos sólidos ou inteiros	5 em 2.5cm ² (camada da superfície de 0.6cm de profundidade).	Inspeção visual para contaminação superficial.		
DESCRIÇÃO DA EMPRESA						
Produzido por RJR Indústria de Alimentos Eireli CNPJ.: 28.964.687/0001-02 I.E.: 118691098113 Rua Aperibé - 240 - Pq. Edu Chaves CEP: 02236-010 - São Paulo - SP INDÚSTRIA BRASILEIRA TELEFONE. (11) 2939-2111 / (11) 9.9957-4305						
