

	<b>SANTA MARIA LATICÍNIOS LTDA</b>	<b>Elaboração:</b> 19/01/2023
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>Revisão 02:</b> 02/08/2023
	<b>CREAM CHEESE</b>	<b>Página 1 de 4</b>

## DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir do leite pasteurizado, podendo opcionalmente ser adicionado de derivados lácteos e substâncias alimentícias previstas neste Regulamento, submetido à fermentação, aquecimento, homogeneização e refrigeração, podendo contemplar outras etapas tecnologicamente adequadas.

## INGREDIENTES

- Leite pasteurizado desnatado.
- Creme de leite pasteurizado.
- Cloreto de sódio (sal).
- Fermento lácteo.

## ADITIVOS

- Estabilizantes: tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), tripolifosfato de sódio (451i) e hexametáfosfato de sódio (INS 452i);
- Espessantes: Proteínas lácteas, fosfato de sódio (INS 339ii);
- Carragena;
- Goma alfarroba;
- Conservantes: Sorbato de Potássio (INS 202) e Nisina (INS 234).

## INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM

**INGREDIENTES:** Leite pasteurizado desnatado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes: tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), tripolifosfato de sódio (INS 451i) e hexametáfosfato de sódio (INS 452i), espessantes: proteínas lácteas, fosfato de sódio (INS 339ii); carragena, goma

alfarroba, conservantes: sorbato de potássio (INS 202) e Nisina (INS 234).  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

## FUNCIONALIDADE

Produto utilizado em preparações culinárias e para consumo direto pelo consumidor, a depender de sua embalagem e peso líquido.

## ESPECIFICAÇÕES GERAIS

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Consistência: untável ou espalhável.
- Textura: cremosa, lisa a levemente granulada ou arenosa, macia, podendo ser aerada e apresentar leve dessoramento.
- Cor: branca a levemente amarelada
- Odor: característico.
- Sabor: láctico, acidulado, fresco, opcionalmente salgado ou doce ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados.

### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Matéria gorda no extrato seco g/100g: mínimo 25
- Umidade g/100g: máximo 78

### PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- Coliformes a 30°C/(UFC/g):  
n=5; c=3; m=100; M=1.000
- Coliformes a 45°C/(UFC/g):  
n=5; c=2; m=10; M=100
- Estafilococos coagulase positiva/g:  
n=5; c=2; m=10; M=100

	<b>SANTA MARIA LATICÍNIOS LTDA</b>	<b>Elaboração:</b> 19/01/2023
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>Revisão 02:</b> 02/08/2023
	<b>CREAM CHEESE</b>	<b>Página 2 de 4</b>

- Fungos e Leveduras/g:  
N=5; c=2; m=500; M=5.000
- Salmonella sp/25g:  
n=5; c=0; m=0
- Listeria monocytogenes/25g:  
n=5; c=0; m=0
- Escherichia coli/g:  
n=5; c=1; m=10<sup>2</sup>; M=10<sup>3</sup>
- Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g):  
n=5; c=0; m=ausente; M= -

**LIMITES DE CONTAMINANTES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS: RDC nº 722/22, IN nº 160/22 e RDC nº 623/22 – ANVISA.**

- Não se aplicam;

**EMBALAGENS / PESO LÍQUIDO**

- Saco plástico (bisnaga): 1,010 Kg;
- Balde plástico: 3,6 Kg.

**VALIDADE**

90 dias.

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO**

Armazenamento sob temperatura controlada, variando entre 1°C e 10°C, em câmaras resfriadoras, no interior da fábrica, sobre paletes ou estrados plásticos.

**TRANSPORTE**

Os produtos acabados são transportados sob temperaturas controladas, variando entre 1°C e 10°C,

no baú de veículos transportadores terceirizados, sempre limpos, sobre paletes ou estrados plásticos.

**IDENTIFICAÇÃO**

Forma de Indicação da Validade:

- Fabricação: dia, mês e ano;
- Validade/Lote: dia, mês e ano.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

- Saco plástico (bisnaga): 1,010 kg;

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 33			
Porção 30g (1 fatia)			
	100 g	30 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	153	46	2
Carboidratos (g)	19	5,8	2
Açúcares totais (g)	19	5,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	3,6	7
Gorduras totais (g)	3,0	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	247	74	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Balde plástico: 3,6 Kg.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 120			
Porção 30g (1 fatia)			
	100 g	30 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	153	46	2
Carboidratos (g)	19	5,8	2
Açúcares totais (g)	19	5,8	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	12	3,6	7
Gorduras totais (g)	3,0	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	247	74	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

	<b>SANTA MARIA LATICÍNIOS LTDA</b>	<b>Elaboração:</b> 19/01/2023
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>Revisão 02:</b> 02/08/2023
	<b>CREAM CHEESE</b>	<b>Página 3 de 4</b>

### **NOTA**

Todas as informações contidas neste documento são estritamente confidenciais. A reprodução e/ou divulgação, parcial ou total do conteúdo, são proibidas sem autorização prévia do Santa Maria Laticínios Ltda.

### **REFERÊNCIAS**

- Instrução Normativa n° 71, de 24 de julho de 2020 – MAPA: Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado cream cheese.
- Resolução RDC n° 331, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA: Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa n° 60, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA:

Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

- Portaria n° 146, de 07 de março de 1996 – MAPA: Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

- Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA: Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

- Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 67, de 1 de setembro de 2020 - ANVISA: Dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição.

	<b>SANTA MARIA LATICÍNIOS LTDA</b>	<b>Elaboração:</b> 19/01/2023
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	<b>Revisão 02:</b> 02/08/2023
	<b>CREAM CHEESE</b>	<b>Página 4 de 4</b>

### ATUALIZAÇÕES

Registro de alterações neste documento				
Versões		Data	Descrição da alteração	Responsável
De	Para			
0	1	01/04/2023	Ajusta tabela de informação nutricional aos arredondamentos indicados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária.	Henrique C. Lamaita
1	2	02/08/2023	Atualiza legislações RDC 722/22, IN 160/22 e RDC 623/22 – ANVISA	Henrique C. Lamaita

### APROVAÇÕES

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Henrique Costa Lamaita CRMV-MG – 6441	Controle de Qualidade	Rodrigo Duarte Lage