



**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE
CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO ACABADO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS**

Cód. Doc: FT1-PAC 14

Elaboração: Outubro/22

Revisão: Outubro/22

Vigência: Outubro/22

Versão nº 1

Página 1 de 2

FORNECEDOR

Razão Social:	MINAS ALIMENTOS LTDA				
Endereço:	AVENIDA DONA ANNA DA MOTTA PAES, Nº 354				
Cidade:	PASSA QUATRO	Estado:	MG	CEP:	37.460-000
CNPJ/MF:	39.601.826/0001-41	Contato (E-mail)	Leandro Comachio (comachio.leandro@gmail.com)		
SAC	Telefone: (54) 3433-1292 E-mail: minasalimentos.p4@gmail.com				

DENOMINAÇÃO DE VENDA

QUEIJO RALADO DESIDRATADO CBS 40 g

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa umidade aptos para o consumo humano.

ATRIBUTOS DO PRODUTO

Queijo semigordo e de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria no 146/96 - MA).

INGREDIENTES

Queijo ralado (Queijo, conservante: ácido sórbico), Queijo tropical (Leite pasteurizado semidesnatado, fermento láctico, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio INS 509 e coalho), conservante: ácido sórbico INS 200.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS E MICROBIOLÓGICAS

Análises Físico-químicas

	Padrão
Matéria gorda (% m/m) no extrato seco	Entre 25,0 e 44,9%
Umidade	Umidade Máx: 30 g/100g

Análises Microbiológicas

	Padrão
Coliformes a 30 °C/G (UFC /G)	n=5 c=2 m=1.000 M=5.000 5
Coliformes a 45°C/G (UFC /G)	n=5 c=2 m=100 M=500 5
Estaf. Coag. Positiva/G (UFC /G)	n=5 c=2 m=100 M=1.000 5
Salmonella Sp/25G (UFC /G)	n=5 c=0 m=0 10
Listeria monocytogenes /25g	n=5 c=0 m=0 10

Análises sensoriais

Textura	Consistência: semidura a dura;
---------	--------------------------------

	fechada, quebradiça e granulosa;
Sabor	Ligeiramente picante
Odor	Característico
Textura	Pó

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem:4			
Porção:10g (1colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD
Valor Energético (kcal)	550	55	0
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Aç. Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	34	3,4	7
Gorduras Totais (g)	46	4,6	7
Gorduras Saturadas (g)	32	3,2	16
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio	1870	187	6
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

MODO DE PREPARO

Produto pronto para consumo.

REQUISITOS (legislação)

- PORTARIA Nº 357, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997
- PORTARIA Nº 146/96

EMBALAGEM PRIMÁRIA

- Primária: Polipropileno de alta intensidade contendo 40 g ou 50 g.

VIDA ÚTIL

Prazo de Validade: 5 meses.

Validade a partir da data de fabricação.



**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE
CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO ACABADO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS**

Cód. Doc: PAC 14

Elaboração: Outubro/22

Revisão: Outubro/22

Vigência: Outubro/22

Versão nº 1

Página 2 de 2

ESTOCAGEM

Conservar em local seco, arejado e protegido do sol.

CUIDADOS NA CONSERVAÇÃO

Após aberto manter refrigerado entre 1°C e 10°C, e consumir preferencialmente em até 5 dias.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ALÉRGICOS:

CONTÉM DERIVADOS DO LEITE. NÃO

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.