



PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
	INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA		PAC: 11
	Seção:	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	Código: PAC11- ETP001
	Assunto:	COBERTURA CREMOSA CULINÁRIA SABOR CHEDDAR	Revisão: 00
			Data: 14/12/2018
		Página: 1 de 3	



1. **Produto:** Cobertura Cremosa Culinária Sabor Cheddar.
2. **Descrição Geral:** Produzido com a máxima qualidade dos ingredientes, sendo ideal para uso em pizzas, lanches e culinária em geral, apresentando fácil manipulação e consistência cremosa, resistindo à altas temperaturas.
3. Dispensando de registro de acordo com RDC 27/2010.
4. **Marca:** DA FAZENDA



5. **Tipo de embalagem:** Bisnagas de Filme laminado, PET + PE PIG + ADESIVO E TINTA
6. **Unidade de embarque:** caixa de papelão com 12 unidades (bisnagas 1,2 kg).

PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
	INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA		PAC: 11
	Seção:	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	Código: PAC11- ETP001
	Assunto:	COBERTURA CREMOSA CULINÁRIA SABOR CHEDDAR	Revisão: 00
			Data: 14/12/2018
		Página: 2 de 3	

7. **Código de barra: 7897159500276**

8. **Ingredientes:** Água, margarina, massa láctea, creme de leite, gordura vegetal hidrogenada, corante natural de urucum (INS 160b), aroma idêntico ao natural sabor cheddar, cloreto de sódio (sal), mistura proteica, Emulsificante: tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), Conservantes: sorbato de potássio(INS 202) e nisina (INS 234).

9. **Instruções na embalagem primária:** mantenha resfriado de 1 a 10°C. Após aberto consumir em 05 dias.

10. **Público alvo:** Preferencialmente para uso culinário porem o produto poderá ser consumido pelo público em geral – crianças, adolescentes, adultos e idosos.

11. **Grupos sensíveis:** o produto contém em sua formulação ingrediente potencialmente alergênico como leite, neste caso, esse ingrediente é expresso no rótulo.

12. Considerações de mau uso:

- Danos físicos na embalagem primária, quedas podem comprometer a hermeticidade e segurança do produto, além de alterar seu formato.
- Manter o produto em temperatura superior a 10°C pode causar diminuição da vida útil estabelecida.
- Não pode ser congelado devido a desagregação da estrutura molecular do amido + gordura + água, tornando o produto impróprio para consumo.


13. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

- Matéria gorda no extrato seco g/100g: mínimo 36,0
- Umidade g/100g: máximo 75,0

14. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

- Coliformes/g (30°C) n=5, c=2, m=10, M= 100
- Coliformes/g (45°C) n=5, c=2, m<3, M= 10
- Estafilococos coag. pos./g n=5, c=2, m=100, M=1.000

*Referência: RDC 12/2001.

PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
	INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA		PAC: 11
	Seção:	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	Código: PAC11- ETP001
	Assunto:	COBERTURA CREMOSA CULINÁRIA SABOR CHEDDAR	Revisão: 00
			Data: 14/12/2018
		Página: 3 de 3	

15. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Consistência: untável;
- Textura: cremosa, fina, lisa ou compacta;
- Formato: variável;
- Cor: característico;
- Odor: Característico;
- Sabor: a creme levemente ácido, opcionalmente salgado.

16. ARMAZENAGEM: refrigerada de 1º a 10º C.

17. VALIDADE: 90 dias se refrigerado de 1º a 10º C e com embalagem fechada. Após aberto consumir em até 5 dias.

18. TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD
Valor Energético	71,7kcal=303,7 kJ	4
Carboidratos	1,2g	0
Proteína	1,2g	2
Gorduras totais	6,9g	13
Gorduras saturadas	4,8g	22
Gorduras trans	0g	(**)
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	195mg	8

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.