



| | | | |
|---|---------------------------------------|------------|----------------------|
|  | Ficha Técnica Queijo Mussarela | | Cód.: ES PRO: 02 |
| | | | Página 1 de 4 |
| Data Elaboração: 04/06/2010 | Data Revisão: 08/09/2015 | Versão: 04 | Cópia Não Controlada |

| Data | Versão | Alteração | Elaborado | Revisado | Aprovado |
|-------------|---------------|--|---|--|--|
| 04/06/2010 | 01 | Primeira Edição | Lorenlay M. GOMES Controle de Qualidade CRQ-MG 02202070 | Alex D. Q. S. AZEVEDO Médico Veterinário CRMV 4844 | Alcides A. FONSECA JUNIOR Diretor Administrativo |
| 09/09/2013 | 01 | Sem alteração | Lorenlay M. GOMES Controle de Qualidade CRQ-MG 02202070 | Alex D. Q. S. AZEVEDO Médico Veterinário CRMV 4844 | Alcides A. FONSECA JUNIOR Diretor Administrativo |
| 12/07/2014 | 03 | Inclusão da tabela nutricional | Lorenlay M. GOMES Controle de Qualidade CRQ-MG 02202070 | Roberto HITOSHI Coordenador de Produção | Wander F. SILVA Gerente Industrial |
| 08/09/2015 | 04 | Inclusão de informação para alérgicos. | Marinna B. OLIVEIRA Supervisora de Qualidade CREA:22059 | Roberto HITOSHI Coordenador de Produção | Lorenlay M. GOMES Gerente Industrial CRQ-MG 02202070 |

| | | |
|---|--|--|
| Marinna B. OLIVEIRA Supervisora de Qualidade CREA:22059 | Roberto HITOSHI Coordenador de Produção | Lorenlay M. GOMES Gerente Industrial CRQ-MG 02202070 |
| Elaborado | Revisado | Aprovado |

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------|----------------------|
|  | Ficha Técnica Queijo Mussarela | | Cód.: ES PRO: 02 |
| | | | Página 2 de 4 |
| Data Elaboração: 04/06/2010 | Data Revisão: 08/09/2015 | Versão: 04 | Cópia Não Controlada |

1.0 - DESCRIÇÃO GERAL

Queijo que se obtém por filagem de uma massa fermentada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.


2.0 - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros | Especificação | | Método de análise |
|------------|---------------|------|--------------------|
| | Max. | Min. | |
| %EST | 56 | 53 | Fórmula matemática |
| % Umidade | 47 | 44 | Infravermelho |
| % Gordura | 26 | 24 | IN 68/2006 |
| % G/ES | 49 | 43 | Formula matemática |
| Sal | 2,5 | 1,5 | Adolfo Lutz |
| Ph | 5,4 | 5,2 | Adolfo Lutz |

3.0 – CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

| Parâmetros | Padrão | Método de análise |
|--------------------------|-----------------|-------------------|
| Coliforme Total | < 5000UFC/g | Petrifim |
| Coliforme Fecal | < 1000 UFC/g | Petrifilm |
| Mofos e Leveduras | < 5000 UFC/g | Compact Dry |
| Estafilococos coag. Pos. | < 100 UFC/g | Petrifilm |
| Listeria sp | Ausência em 25g | IN 62/2003 |
| Salmonella sp. | Ausência em 25g | IN 62/2003 |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| Marina B. OLIVEIRA Supervisora de Qualidade CREA:22059 | Roberto HITOSHI Coordenador de Produção | Lorenlay M. GOMES Gerente Industrial CRQ-MG 02202070 |
| Elaborado | Revisado | Aprovado |

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------|----------------------|
|  | Ficha Técnica Queijo Mussarela | | Cód.: ES PRO: 02 |
| | | | Página 3 de 4 |
| Data Elaboração: 04/06/2010 | Data Revisão: 08/09/2015 | Versão: 04 | Cópia Não Controlada |

4.0 – CARACTERÍSTICA SENSORIAIS

| Parâmetros | Padrão |
|-------------------------|--|
| Abertura externa | Não possui crosta, cor esbranquiçada uniforme. Consistência firme. |
| Textura | Fibrosa, elástica e fechada. |
| Sabor | Lácteo, ligeiramente ácido. |
| Odor | Lácteo, pouco perceptível |

5.0 – TABELA NUTRICIONAL


| Informações Nutricionais Porção de 30 g (1 fatia) | | |
|---|--------------------------|------------|
| QUANTIDADE POR PORÇÃO | | % VD (*) |
| Valor Energético | 117 kcal = 491 kJ | 6% |
| Carboidratos | 1,0g | 0 |
| Proteínas | 8,2 g | 11% |
| Gorduras Totais | 8,9 g | 16% |
| Gorduras Saturadas | 4,2 g | 19% |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 | ** |
| Fibra Alimentar | 0 | 0 |
| Sódio | 140 mg | 6% |

* 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.

6.0 – INGREDIENTES

Leite pasteurizado, Cloreto de Sódio (Sal), Fermento Láctico, Cloreto de Cálcio e Coagulante. **NÃO CONTEM GLÚTEN.**

| | | |
|---|--|--|
| Marinna B. OLIVEIRA Supervisora de Qualidade CREA:22059 | Roberto HITOSHI Coordenador de Produção | Lorenlay M. GOMES Gerente Industrial CRQ-MG 02202070 |
| Elaborado | Revisado | Aprovado |

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------|----------------------|
|  | Ficha Técnica Queijo Mussarela | | Cód.: ES PRO: 02 |
| | | | Página 4 de 4 |
| Data Elaboração: 04/06/2010 | Data Revisão: 08/09/2015 | Versão: 04 | Cópia Não Controlada |

7.0 – ALERGÊNICOS

Este produto contém leite, por isso pessoas com alergia a caseína ou soro caseínas não devem consumir este produto. Intolerantes a lactose podem sofrer reações advindas deste componente presente no queijo.

8.0 – CONSERVAÇÃO

Mantenha Resfriado de 1 a 10°C. Após aberto, conservar em geladeira e consumir em até 10 dias.

9.0 – ACONDICIONAMENTO / TRANSPORTE

Quando em peças de 4Kg é acondicionado em caixas de papelão com 6 unidades cada. Transporte é feito em caminhões provido de equipamento de geração de frio.

10.0 – FORMAS DE APRESENTAÇÃO

Peças de 4 kg

11.0 – REGISTRO

Registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA sob nº 0001/4016.

12.0 – Referência

PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos

| | | |
|---|--|--|
| | | |
| Marinna B. OLIVEIRA Supervisora de Qualidade CREA:22059 | Roberto HITOSHI Coordenador de Produção | Lorenlay M. GOMES Gerente Industrial CRQ-MG 02202070 |
| Elaborado | Revisado | Aprovado |