

PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
	INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA		PAC: 11
	Seção:	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	Código: PAC11- ETP014
	Assunto:	QUEIJO MUSSARELA PROCESSADO	Revisão: 01
			Data: 10/07/2020
		Página: 1 de 4	



- 1. Produto:** Queijo Mussarela Processado com Amido Modificado.
- 2. Descrição Geral:** Produto desenvolvido com a máxima qualidade dos ingredientes, para um público que tem necessidades de um bom produto e um custo mais acessível apresentando fácil manipulação, proporcionando um derretimento uniforme e resistindo às altas temperaturas.
- 3. Aplicações:**

Pizzas;  
Lanches;  
Recheios de salgados fritos e assados;  
Massas de pão de queijo;  
Recheios de pães;  
Misturas para recheios tipo quatro queijos.
- 4. Nº DE REGISTRO NO SIF/DIPOA: 0006/1087**
- 5. Marca: DA FAZENDA**



- 6. Tipo de embalagem:** Sacos de polietileno de 4,0Kg
- 7. Unidade de embarque:** Caixa de papelão com 06 unidades (4 kg)

PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
	INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA		PAC: 11
	Seção:	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	Código: PAC11- ETP014
	Assunto:	QUEIJO MUSSARELA PROCESSADO	Revisão: 01
			Data: 10/07/2020
		Página: 2 de 4	

**8. Código de barra: 7897159500399**

**9. Ingredientes:** Queijo Mussarela, Creme de Leite, Água, Emulsificante: tetrapirofosfato de sódio (INS450iii), Amido Modificado, Cloreto de sódio (sal), Aroma idêntico ao natural sabor queijo mussarela, Estabilizante: carragena (INS 407) , Conservadores: Sorbato de Potássio (INS 202), Corante natural de urucum (INS 160b).

**10. Instruções na embalagem primária:** Mantenha resfriado de até 10°C. Após aberto consumir em 05 dias.

**11. Público alvo:** Preferencialmente para uso culinário.

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

**13. 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.

**14. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS:**

Matéria gorda no extrato seco g/100g: mínimo 35,0

Umidade g/100g: máximo 70,0

**15. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Coliformes/g (30°C) n=5, c=2, m=5000, M= 50000

Coliformes/g (45°C) n=5, c=2, m1000, M= 5000

Estafilococos coag. pos./g n=5, c=2, m=100, M=1.000

Salmonela spp/25g n=5 c=0

Referência: Portaria nº 366 de 04 de setembro de 1997

**16. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

Consistência: Firme;

PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
	INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA		PAC: 11
	Seção:	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	Código: PAC11- ETP014
	Assunto:	QUEIJO MUSSARELA PROCESSADO	Revisão: 01
			Data: 10/07/2020
		Página: 3 de 4	

Textura: Compacta, fechada e fina.

Formato: Bloco;

Cor, odor e sabor: Característico.

**17. ARMAZENAGEM:** refrigerada de até 10° C

**18. VALIDADE:** 90 dias se refrigerado de 1° a 10° C e com embalagem fechada. Após aberto consumir em até 05 dias.

### **19. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 gramas (2 fatias)		
Quantidade por porção		% VD
Valor energético	80 kcal=336 kJ	4%
Carboidratos	2,1g	1%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	6,5g	12%
Gorduras saturadas	4,1 g	1%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0,0	0%
Sódio	319 mg	13%

(\*) % 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.

PAC – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

	<b>INDÚSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS LUTÉCIA LTDA</b>		<b>PAC: 11</b>
	<b>Seção:</b>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL	<b>Código:</b> PAC11- ETP014
	<b>Assunto:</b>	QUEIJO MUSSARELA PROCESSADO	<b>Revisão:</b> 01
			<b>Data:</b> 10/07/2020
			<b>Página:</b> 4 de 4

É deliciosa se consumida *in natura*, mas ela foi desenvolvida especialmente para indústrias de *salgado, pizzarias, hamburguerias, food service em geral.*

**FÁCIL DE FATIAR E NÃO ENCHARCA, IDEAL PARA RECHEIOS.**

Para coberturas, recomendamos mesclar com a **MUSSARELA TRADICIONAL DA FAZENDA**. Nossa sugestão é que a porção seja metade de cada tipo.

 **SAIBA MAIS!**



