COOPERNOVA	**Cooperativa Agropecuária Mista Terranova LTDA** **Endereço: Rodovia BR 163, KM 987 - Setor Industrial - Terra Nova do Norte - MT - Cep: 78505-000** **CNPJ: 024.702.037/0007-15** **Fone: (66) 3534-1355 / (66) 3534-1896**

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Elaborado em: 01/06/2020	Elaborado por: Bruna Rafaela S. Franco
Última revisão: 18/02/2022	Revisado por: Bruna Rafaela S. Franco

1 - Dados do Cliente		
Empresa:		
Endereço:		
Cidade:	**Estado**:	**Telefone**:

2 - Dados do Produto: QUEIJO PRATO (Lanche)	
Informações do produto	Registrado no ministério da Agricultura SIF/DIPOA Sob n° 005/3675 Manter armazenado em temperatura até 8°C. **Validade:** 180 dias, se mantido nas condições adequadas de armazenamento. **Ingredientes:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante Líquido, Fermento Lático, Corante Natural de Urucum (INS 160B), Conservante Nitrato de Sódio (INS 251).
Padrão de acordo com RTIQ (*IN 60 de 23 de dezembro 2019 Padrões Microbiológicos para Alimentos)*	Queijo de massa semi cozida, textura compacta (apresentando alguns pequenos olhos regulares)), massa amarelada, longa, flexível, consistência macia, média umidade.
	Padrões Físico-Químico: **Gordura no Extrato Seco:** 46,43% **Umidade:** 37,25 %
	Padrões Microbiológicos: **Contagem de coliformes/g (45°C):** $\leq 1{,}0 \times 10^{1}$ ufc/g **Estafilococos coagulase positiva/g:):** $\leq 1{,}0 \times 10^{2}$ ufc/g **Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g):** Ausência **Pesquisa de Salmonela (SSP/25g) :** Ausência em 25g
A Empresa possui os programas de Qualidade implantados e monitorados diariamente (BPF, PPHO,APPCC)	
3 - Dados de produção	
A empresa atesta que todos os lotes enviados neste carregamento possui análise físico-químico e Microbiológicos e se encontram dentro dos padrões exigidos segundo a RTIQ dede Queijos.	

Bruna Rafaela S. Franco
ENGENHEIRA DE ALIMENTOS
CREA: MT 031178

Bruna Rafaela S.Franco- Engenheira de Alimentos