

	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 MUSSARELA

Informações do produto	Registrado no ministério da Agricultura SIF/DIPOA Sob n 001/3675
	Manter armazenado em temperatura até 8°C.

Validade: 120 dias, se mantido nas condições adequadas de armazenamento.

Ingredientes: Leite Pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Cloreto de Sódio, Coagulante Líquido e Fermento Láctico.

Padrão de acordo com RTIQ (IN 60 de 23 de dezembro 2019 Padrões Microbiológicos para Alimentos)	É um queijo de massa filada, macio e de média umidade. Sabor e cor característico.
	É um produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta de sabor agradável. Possui formato retangular, e quando aquecido derrete, designando uma característica elástica.

Padrões Físico-Químico:

Gordura no Extrato Seco: 46,75 %

Umidade: 45,52 %

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