

Nome do Produto	Marca
Queijo Barra Flamengo Light – 200g	Nova Açores

Imagem do Produto e do Rótulo



Descrição do Produto

Produto obtido de leite, submetido a normalização da matéria gorda e a tratamento térmico por pasteurização. Fabricado por processo contínuo em cubas fechadas com enchimento automático de multimoldes. Queijo meio gordo curado de pasta semi-mole apresentando-se fatiado.

Apresentação e Dimensão do Produto

Embalagem			
Apresentação	Unidades/Caixa	Embalagem primária	Embalagem secundária
Escada	20	Embalado em atmosfera modificada Comprimento: 19,5 cm Largura: 12,5 cm Altura: 2,5 cm	Cartão Comprimento: 25,5 cm Largura: 27,5 cm Altura: 20,0 cm

Elaborado por: <i>Sérgio Diniz</i>	Aprovado por: <i>Alina Rocha</i>
Data: <i>05-05-14</i>	Data: <i>07-05-2014</i>

Características do Produto

<p>Ingredientes:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leite de vaca pasteurizado; - Culturas lácteas seleccionadas; - Coalho; - Cloreto de Cálcio; - Sal; - Proteína de ovo. 																																								
<p>Nutricionais: (Valores médios por 100 g de produto)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Energia: 1176 kJ / 282 kcal - Lípidos: 18,0 g dos quais: ácidos gordos saturados: 11g - Hidratos de Carbono: 4g dos quais açúcares: 0.2g - Fibra: 0g - Proteínas: 28,0 g - Sal: 1.5g - Cálcio: 742mg (93% Valor de Referência do Nutriente) - Fósforo: 650mg (93% Valor de Referência do Nutriente) - Vitamina A: 132µg (17% Valor de Referência do Nutriente) - Vitamina B12: 2.2µg (88% Valor de Referência do Nutriente) - Vitamina D: 1.5µg (30% Valor de Referência do Nutriente) 																																								
<p>Organolépticas:</p>	<p>Aspecto: Fatiado Cheiro: "sui generis" Textura: Semi-mole, com poucos olhos disseminados Sabor: Limpo, "sui generis" Cor: Amarelada</p>																																								
<p>Físico-Químicas:</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center">Critérios</th> <th align="center">Valor Mínimo</th> <th align="center">Valor Típico</th> <th align="center">Valor Máximo</th> <th align="center">Método de Controlo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">Matéria Gorda no Extracto Seco</td> <td></td> <td align="center">35%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center">Teor de Matéria Gorda</td> <td align="center">16%</td> <td align="center">18%</td> <td align="center">20%</td> <td align="center">Método Gerber – NP 2105</td> </tr> <tr> <td align="center">Teor de Água</td> <td align="center">47%</td> <td align="center">49%</td> <td align="center">51%</td> <td align="center">Método Automático – Interno</td> </tr> <tr> <td align="center">Teor de Proteína</td> <td align="center">22%</td> <td align="center">24%</td> <td align="center">26%</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center">Teor de Matéria Seca</td> <td></td> <td align="center">48%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center">Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda</td> <td align="center">54%</td> <td></td> <td align="center">63%</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center">pH</td> <td align="center">5,2</td> <td align="center">5,3</td> <td align="center">5,7</td> <td align="center">Potenciómetro</td> </tr> </tbody> </table>	Critérios	Valor Mínimo	Valor Típico	Valor Máximo	Método de Controlo	Matéria Gorda no Extracto Seco		35%			Teor de Matéria Gorda	16%	18%	20%	Método Gerber – NP 2105	Teor de Água	47%	49%	51%	Método Automático – Interno	Teor de Proteína	22%	24%	26%		Teor de Matéria Seca		48%			Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda	54%		63%		pH	5,2	5,3	5,7	Potenciómetro
Critérios	Valor Mínimo	Valor Típico	Valor Máximo	Método de Controlo																																					
Matéria Gorda no Extracto Seco		35%																																							
Teor de Matéria Gorda	16%	18%	20%	Método Gerber – NP 2105																																					
Teor de Água	47%	49%	51%	Método Automático – Interno																																					
Teor de Proteína	22%	24%	26%																																						
Teor de Matéria Seca		48%																																							
Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda	54%		63%																																						
pH	5,2	5,3	5,7	Potenciómetro																																					

Elaborado por: *Sónia Dinis*

Data: *05-05-14*

Aprovado por: *Helena Rocha*

Data: *07-05-2014*

Biológicas:	Microrganismos	Saída da Fábrica		Método Analítico e Método de Referência
		Critério Satisfatório	Critério Aceitável	
	Coliformes Totais	$<10^2$ UFC/g	$<10^3$ UFC/g	NP – 3377 (1990)
	<i>E.coli</i>	$<10^2$ UFC/g	$<10^3$ UFC/g	NP – 4396 (2002)
	Estafilococos coagulase positivos	$<10^2$ UFC/g	$<10^3$ UFC/g	Laboratório Externo
	<i>Salmonellae spp.</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo

Condições Especiais de Conservação (Armazenagem e Transporte)

Conservar em temperatura inferior a 10°C

Prazo de Validade

150 dias após o dia da embalagem.

Utilização Prevista

Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.

Consumidor Alvo

Todos os grupos populacionais, excepto às pessoas com sensibilidade/intolerância à lactose e às pessoas com alergia ao ovo e produtos à base de ovo.

Alergêneos: Leite (lactose) e proteína de ovo.

Possível Uso Errado do Produto

- Utilização após o prazo de validade.

Elaborado por: *Sônia Jins*

Data: *05-05-14*

Aprovado por: *V.L.C. V.L.C.U.*

Data: *07-05-2014*



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
DE PRODUTO FINAL – QUEIJO BARRA
FLAMENGO LIGHT 200G

ET.168

Versão: 03

Pág. 4/4

Características Logísticas do Produto Embalado

Caixas/Camada: 12

Camadas/Paleta: 5

Caixas/Paleta: 60

Recomendações

No circuito da comercialização: Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens e manter a cadeia de frio.

No ponto venda: Respeitar o princípio FEFO.
Respeitar a temperatura de conservação.

Elaborado por: *Sônia Jmrs*

Data: *05-05-14*

Aprovado por: *Flávia R. Rocha*

Data: *07-05-2014*