



Especificação Técnica

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO CREMOSO

NOAL

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS E LOGÍSTICOS

PORTUGUÊS

Forma	Paralelepípedo
Medidas	22cm x 22cm x 7cm
Peso	4,3kg – 4,8kg
Identificação	Os dados do lote imprimiram na linha de embalagem
Embalagem Primária	Ao vacuo em bolsas plásticas termoencogíveis multilaminado.
Embalagem Secundária	Caixas de cartão com 4 peças c / u. Marcados com dados logísticos. Caixas de 115 x 320 x 510 mm
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 caixas por linha.
Cortiça	Não apresenta. Limpe a cor de superfície, uniforme sem marcas
Aspecto Interno	Compacto, cor ambarina uniforme clara. Pode ter alguns olhos mecânicos pequenos
Corpo e Textura	Massa suave y cremosa, com tendência a se quebrar nos queijos frescos. Os queijos madurados apresentam aptidão para fundir-se.
Sabor e Aroma	De fermentação láctica, característico, muito macio.



Especificação Técnica

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO CREMOSO

NOAL

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

PORTUGUÊS

Ingredientes: leite pasteurizado, fermento (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), enzimas coagulantes (quimosina), sal, cloreto de cálcio (E509).

Umidade	50 - 55%
Gordura	22 - 25%
Gordura em peso seco	>50%
pH	5,10 – 5,50
Cloruro de Sódio	1,0% - 1,5%
Alérgenos	Não contém, exceto "Leite e produtos do leite"
Temperatura de conservação	Entre 4°C e 8°C
Vida útil	60 dias desde a sua fabricação.
Recomendações para consumo	Depois de abrir o recipiente armazenar a 4 ° C - 8 ° C e utilizar no prazo de 30 dias.



Especificação Técnica

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO CREMOSO

NOAL

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

PORTUGUÊS

Microorganismo	n	c	n	M
Coliformes a 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes a 45°C	5	2	10 ³	5x10 ³
Staphylococcus aureus CP	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	5			Ausência em 25 gr
Listeria Monocytogenes	5			Ausência em 25 gr

Cumprir com Resolução GMC nº 69/93

VALORES NUTRICIONAIS EM 100g

PORTUGUÊS

Valor Energético	300 kcal
Proteínas	19g
Gorduras Totais	24g
Carboidratos	3g
Fibra Alimentar	0g



Especificação Técnica

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO CREMOSO

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/12/2014	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/12/2014	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/12/2014		Todo el documento	Se modifica el logo en el encabezado, se cambia la tipografía y el formato de las tablas. Se elimina la nota al pie que establecía el control de documentos de las mismas.
15/12/2014	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.