



Especificação Técnica

Identificación EP-02-00
Revisión 06
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO DANBO

NOAL

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS E LOGÍSTICOS

PORTUGUÊS

Forma	Paralelepípedo
Medidas	10cm x 10cm x 30cm
Peso	3,4kg – 3,7kg
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 496 x 307 x 107 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	Textura flexível, homogênea, apropriada para cortar nas fatias que não quebram quando forem dobrados.
Sabor e Aroma	De fermentação láctica. Algum sabor picante em queijos envelhecidos. Sem sabores amargos ou ácidos.



Especificação Técnica

Identificación EP-02-00
Revisión 06
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO DANBO

NOAL

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

PORTUGUÊS

Ingredientes: leite pasteurizado, fermento (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), enzimas coagulantes (quimosina), sal, cloreto de cálcio (E509), corantes (urucum/rocu: E160b).

Umidade	40% - 45%
---------	-----------

Gordura	24 – 29%
---------	----------

Gordura em peso seco	45 – 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 2°C e 10°C
----------------------------	------------------

Vida útil	180 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-02-00
Revisión 06
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO DANBO

NOAL

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

PORTUGUÊS

Microorganismo	n	c	n	M
Coliformes a 30°C	5	2	10 ³	5x10 ³
Coliformes a 45°C	5	2	10 ²	5x10 ²
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	367 kcal
Proteínas	25g
Gorduras Totais	28g
Carboidratos	1g
Fibra Alimentar	0g



Especificação Técnica

Identificación EP-02-00
Revisión 06
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO DANBO

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
03/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
03/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
03/02/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
03/02/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
03/02/2015		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.
03/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
05/02/2018	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se actualizan medidas y pesos.