



Especificação Técnica

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO GOUDA

NOAL

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS E LOGÍSTICOS

PORTUGUÊS

Forma	Cilindro de base plana e bordem convexos
Medidas	Diâmetro: 23-24 cm. Altura: 8cm a 9cm
Peso	4kg – 4,5kg
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 quatro peças c / u. Marcados com dados logísticos. Caixas de 500 x 240 x 130 mm
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 caixas por linha.
Cortiça	Firme, de pouca espessura, lisa. Sem marcas de tecidos nem picadas.
Aspecto Interno	Massa compacta. Cor uniforme natural âmbar clara.
Corpo e Textura	Massa firme e flexível. Pode ser cortado limpamente sem rasgos.
Sabor e Aroma	Sabor macio e doce. Sem gostos ácidos ou amargos.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS



Especificação Técnica

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO GOUDA

NOAL

PORTUGUÊS

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

Umidade	38 - 43%
Gordura	26 - 29%
Gordura em peso seco	48 - 53%
pH	5,25-5,50
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
Recomendações para consumo	Após aberto manter entre +2°C e +8°C e consumir dentro de 30 dias.
Vida útil	120 dias a partir da data de caixa de embalagem

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
<i>Staphylococcus aureus</i> CP	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> spp.	5			Ausência em 25 gr
Listeria Monocytogenes	5			Ausência em 25 gr

Cumprir com Resolução GMC nº 69/93



Especificação Técnica

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO GOUDA

NOAL

VALORES NUTRICIONAIS EM 100g.

PORTUGUÊS

Valor Energético	367 kcal
Proteínas	25g
Gorduras Totais	28g
Carboidratos	1g
Fibra Alimentar	0g

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/03/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/03/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/03/2015		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.
15/03/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/12/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado que describe las "Recomendaciones de Consumo".



Especificação Técnica

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO GOUDA

NOAL