



## Especificação Técnica

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 1 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUTO

### MARCA]

**QUEIJO MAGRO BLANDO**

**NOAL**

### ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS E LOGÍSTICOS

#### PORTUGUÊS

Forma	Cilindro de bases planas e bordem ligeiramente convexos
Medidas	Diâmetro: 22cm. Altura: 7cm
Peso	2.9Kg – 3.4Kg
Identificação	Os dados do lote imprimiram na linha de embalagem
Embalagem Primária	Ao vacuo em bolsas plásticas termoencogibles multilaminado.
Embalagem Secundária	Caixas de cartão com quatro peças c / u. Marcados com dados logísticos. Caixas de 484 x 239 x 152 mm
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 caixas por linha.
Cortiça	Não apresenta.
Aspecto Interno	Compacto, cor ambarina uniforme clara. Pode ter alguns olhos mecânicos pequenos
Corpo e Textura	Massa firme, de consistência plástica com tendência a se quebrar nos queijos frescos, capaz de triturar-se a máquina. Apresentam tendência ao dilaceramento quando se cortam com facas, especialmente em frio.
Sabor e Aroma	De fermentação láctica, característico, muito macio.

### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS



## Especificação Técnica

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 2 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUTO

### MARCA]

QUEIJO MAGRO BLANDO

NOAL

### PORTUGUÊS

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

Umidade	> 55%
Gordura	7 – 11%
Gordura em peso seco	< 25%
pH	5,10 – 5,40
Cloruro de Sódio	1,1% - 1,6%
Alérgenos	Não contém, exceto "Leite e produtos do leite"
Temperatura de conservação	Entre 4°C e 8°C
Vida útil	90 dias desde a sua fabricação.
<b>Recomendações para consumo</b>	Depois de abrir o recipiente armazenar a 4 ° C - 8 ° C e utilizar no prazo de 30 dias.



## Especificação Técnica

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUTO

### MARCA]

QUEIJO MAGRO BLANDO

NOAL

### ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

#### PORTUGUÊS

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

Cumprir com Resolução GMC nº 69/93

### VALORES NUTRICIONAIS EM 100g

#### PORTUGUÊS

Valor Energético	217 kcal
Proteínas	28g
Gorduras Totais	11g
Carboidratos	2g
<b>Fibra Alimentar</b>	0g



## Especificação Técnica

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 4 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUTO

**QUEIJO MAGRO BLANDO**

### MARCA]

**NOAL**

#### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
04/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
04/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
04/02/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
04/02/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
04/02/2015		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.
04/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.