



Especificação Técnica

Identificación EP-28-00
Revisión 07
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO MOZZARELLA

NOAL

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS E LOGÍSTICOS

PORTUGUÊS

Forma	Paralelepípedo
Medidas	9cm x 9cm x 30cm
Peso	2,5kg – 3,0kg
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 cinco peças c / u. Marcados com dados logísticos. Caixas de 480 x 305 x 95 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 branco uniforme. Pode ter alguns olhos mecânicos pequenos
Corpo e Textura	Textura flexível, homogênea, apropriada para cortar nas fatias.
Sabor e Aroma	De fermentação láctica. Sem sabores amargos ou ácidos.



Especificação Técnica

Identificación EP-28-00
Revisión 07
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO MOZZARELLA

NOAL

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

PORTUGUÊS

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

Umidade	48 - 50%
Gordura	21 - 23%
Gordura em peso seco	40 - 45%
pH	5,30 - 5,70
Cloruro de Sódio	0,6 - 1,2%
Alérgenos	Não contém, exceto "Leite e produtos do leite"
Temperatura de conservação	Entre 2°C e 4°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-28-00
Revisión 07
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO MOZZARELLA

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	300 kcal
Proteínas	25g
Gorduras Totais	22g
Carboidratos	1g
Fibra Alimentar	0g



Especificação Técnica

Identificación EP-28-00
Revisión 07
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUTO

MARCA

QUEIJO MOZZARELLA

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
01/08/2013	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/08/2013	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se cambian los límites de humedad y grasa en extracto seco.
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.
01/04/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se corrige en portugués e inglés la oración en español: "blanco uniforme" en el Aspecto interno.
01/04/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se elimina "Colorante" de los ingredientes.
12/10/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se corrige el mínimo de Humedad a 48%.