

Ficha Técnica de Produto

Queijo Parmesão Ralado

Tipo 1

Descrição

Queijo Parmesão Ralado Rosalito tipo 1. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes

Composição/Ingredientes		
COMPONENTE	G	%
Queijo Parmesão Ralado	495,00	99
Ácido Sóbrico	5,00	1
Ingredientes Matéria Prima	Leite pasteurizado, fermento láctico, sal e coalho. Contém: conservante P.IV.	

Prazo de Validade

06 meses após a data de fabricação e lote expresso em cada embalagem.

Fornecedor

Cerealista Rosalito Ltda.
CNPJ: 53.622.478/0001-10
Insc. Estadual: 612.013.385.119
Cidade: Santa Cruz do Rio Pardo
Estado: São Paulo
País: Brasil

Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 10g (1 colher de 1/4 xícara)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	46 kcal	2%
Carboidratos	insignificante	4%
Proteína	4,2g	6%
Gorduras totais	3g	5%
Gorduras saturadas	1,9g	9%
Gorduras trans	insignificante	0%
Fibra alimentar	insignificante	0%
Sódio	186g	8%

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Empilhamento Máximo

- Para armazenamento: 10 caixas de 1 kg ou 2,5 kg
- Para transporte: 08 caixas de 1kg ou de 2,5 kg

Embalagem

Embalagem Primária: pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente, com capacidade de:

- 50 g – EAN (13) = 7 8960464 0050 7
- 100 g – EAN (13) = 7 8960464 0052 1

Embalagem Secundária: fardos de 1 kg, 8kg e 16kg, para pacotes de 50g

- Caixa de 1kg (20x50) – EAN (14) = 1 78960464 0050 4
- Caixa de 8kg – EAN (14) = 2 78960464 0050 1
- Caixa de 16kg – EAN (14) = 3 78960464 0050 8

Dimensões dos Pacotes

- **50g** altura=1cm largura=10,5cm comprimento=16cm
- **100g** altura=2,5cm largura=12cm comprimento=17cm

Dimensões das Caixas

- **Caixa 1kg** altura=15,5cm largura=4cm comprimento=30,5cm
- **Caixa 2,5kg** altura=12cm largura=16,5cm comprimento=45cm
- **Caixa 8kg** altura=33cm largura=32cm comprimento=60cm
- **Caixa 16kg** altura=33cm largura=63cm comprimento=61cm

Paletização

Paletização Caixas 20X50	
27X8	
A: 1,40M	
L: 1,00M	
C: 1,20M	
Paletização Caixas 25X100	
9X10	
A: 1,55M	
L: 1,00M	
C: 1,20M	

Condições de Armazenamento

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.

Processo de Fabricação

Lavagem: Escovão elétrico em tanque com água corrente

Imersão: Solução Salina

Secagem: Na câmara de resfriamento em prateleiras de aço inoxidável

Desidratação: Secador a gás

Temperatura: 65°C

Tempo de secagem: 10 min

Tempo de resfriamento a ar: 2 min

Umidade na entrada: 35%

Quantidade mássica de entrada: 100kg

Quantidade mássica de saída: 88 a 90kg

Tempo total de processo: 20 min

Empacotamento: Máquina automática Fabrима Flex Bag 250

Características Sensoriais

Aspecto: Tiras grossas homogêneas

Cor: Amarelo Claro

Odor: Característico do queijo parmesão

Sabor: Forte, levemente picante

Características Microbiológicas e Microscópicas

Características Microbiológicas e Microscópicas		
ANÁLISE	VMP*	PK*
Coliformes à 35 °C - Coliformes Totais	1x10 ³	1x10 ²
Coliformes à 45 °C - Escherichia Coli	5x10 ²	Ausente
Staphylococcus aureus	1x10 ³	Ausente
Fungos Bolores e Leveduras	5x10 ³	4x10 ³
Salmonela sp	Ausente	Ausente
Listeria Monocytogenes	Ausente	Ausente

*VMP = Valor Máximo Permitido

*PK = Padrão Kunzler