

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Requeijão Cremoso Tradicional

Marca: Godan

Modelo/Referência: Requeijão Cremoso 200g

Fabricante: Godam Lácteos Ltda.

Marca Comercial: Godan

Origem: Nacional

Conteúdo Líquido: 200g

1. Descrição do Produto

Requeijão cremoso tradicional elaborado a partir de leite, creme de leite e manteiga, apresentando textura cremosa, sabor suave e característico de derivados lácteos. Indicado para consumo direto, preparo de sanduíches, torradas, pães e diversas aplicações culinárias. Disponível em embalagem original de 200g.

2. Dados do Fabricante

Fabricante: Godam Lácteos Ltda.

Marca Comercial: Godan

Origem: Brasil – Minas Gerais

Categoria: Requeijão Cremoso Tradicional

Site Oficial: [Godam Lácteos](#)

3. Especificações Técnicas

| Característica | Descrição |
|----------------|--------------------------------|
| Tipo | Requeijão Cremoso Tradicional |
| Apresentação | Copo plástico original de 200g |
| Estado físico | Cremoso |
| Cor | Branco levemente amarelado |
| Aroma | Característico de derivados |

| Característica | Descrição |
|------------------------------|---------------------------|
| | lácteos |
| Sabor | Suave e característico |
| Aplicação | Alimentícia |
| Peso líquido | 200g |
| Conservação | Refrigerado |
| Temperatura de armazenamento | 1°C a 10°C |
| Contém lactose | Sim |
| Contém glúten | Não contém glúten |
| Embalagem | Pote plástico alimentício |
| Validade | Conforme fabricante |
| Lote | Conforme fabricante |

4. Ingredientes

Leite, creme de leite, manteiga, soro de leite em pó parcialmente desmineralizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo, estabilizantes, regulador de acidez e conservadores permitidos pela legislação vigente. Produto contém leite e lactose. Não contém glúten.

5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 30g (1 colher de sopa)

| Informação Nutricional | Quantidade por porção | %VD* |
|------------------------|-----------------------|------|
| Valor energético | 72 kcal | 4% |
| Carboidratos | 0,8 g | 0% |
| Açúcares totais | 0,8 g | ** |

| Informação Nutricional | Quantidade por porção | %VD * |
|-------------------------------|------------------------------|--------------|
| Proteínas | 2,2 g | 4% |
| Gorduras totais | 6,7 g | 12% |
| Gorduras saturadas | 4,2 g | 21% |
| Gorduras trans | 0,2 g | ** |
| Fibra alimentar | 0 g | 0% |
| Sódio | 140 mg | 6% |
| Cálcio | 90 mg | 9% |

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

** Valor Diário não estabelecido.

📌 **Observação:** Valores nutricionais médios para requeijão cremoso tradicional, podendo ocorrer pequenas variações entre lotes.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

| | |
|--------------|----------------------------------|
| Cor | Branco levemente amarelado |
| Odor | Característico de produto lácteo |
| Sabor | Cremoso e suave |
| Consistência | Homogênea e cremosa |

7. Normas e Regulamentações

Produto elaborado em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ANVISA e Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Requeijão.

8. Condições de Armazenamento

Manter refrigerado entre 1°C e 10°C. Não congelar. Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

9. Prazo de Validade

Validade conforme especificação impressa pelo fabricante na embalagem, respeitando o prazo mínimo exigido em edital.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, mantendo a cadeia de frio e preservando a integridade da embalagem e das características do produto.

11. Garantia de Qualidade

Produto fornecido em embalagem original lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente. Possui rastreabilidade e controle de qualidade em todas as etapas de produção.

