

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Queijo Minas

Marca: Trevo

Modelo/Referência: Queijo Minas Frescal

Fabricante: Laticínios Trevo Ltda.

Origem: Nacional

Conteúdo Líquido: Conforme embalagem comercial (geralmente 500g ou superior)

1. Descrição do Produto

Queijo Minas Frescal elaborado a partir de leite pasteurizado, apresentando textura macia, elevada umidade, sabor suave e característico. Indicado para consumo direto, preparo de sanduíches, saladas, cafés da manhã e diversas aplicações culinárias. Trata-se de um queijo fresco, amplamente consumido no Brasil devido ao seu sabor delicado e versatilidade.

2. Dados do Fabricante

Razão Social: Laticínios Trevo Ltda.

Nome Fantasia: Trevo Alimentos

Marca Comercial: Trevo

Origem: Brasil

Segmento: Laticínios e derivados do leite

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Queijo Minas Frescal
Apresentação	Peça inteira embalada a vácuo
Estado físico	Sólido
Cor	Branco uniforme

Característica	Descrição
Aroma	Característico de queijo fresco
Sabor	Suave e levemente ácido
Aplicação	Alimentícia
Peso líquido	Conforme embalagem
Conservação	Refrigerado
Temperatura de armazenamento	1°C a 10°C
Embalagem	Filme plástico próprio para alimentos
Contém lactose	Sim
Contém glúten	Não contém glúten
Registro	Conforme legislação vigente
Validade	Conforme fabricante
Lote	Conforme fabricante

4. Ingredientes

Leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, coalho e cloreto de cálcio. Pode variar conforme o lote e especificação do fabricante.

5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 50g (aproximadamente 2 fatias)

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD*
Valor energético	124 kcal	6%
Carboidratos	3,5 g	1%

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD *
Açúcares totais	0 g	0%
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	6,5 g	13%
Gorduras totais	9,5 g	15%
Gorduras saturadas	6,5 g	33%
Gorduras trans	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	177 mg	9%
Cálcio	345 mg	34%

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

✦ **Observação:** Os valores nutricionais podem sofrer pequenas variações conforme o lote, teor de umidade e processo produtivo.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

Cor	Branco uniforme
Odor	Característico de queijo fresco
Sabor	Suave e levemente ácido
Consistência	Macia e úmida
Textura	Homogênea

7. Normas e Regulamentações

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

8. Condições de Armazenamento

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

9. Prazo de Validade

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

10. Transporte

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

11. Garantia de Qualidade

Produto fornecido em embalagem original lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais obrigatórias. Produzido sob rigoroso controle de qualidade e em conformidade com os padrões sanitários vigentes.

