MODELO DE ROTEIRO DE MEMORIAL DESCRITIVO –QUEIJARIA.

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

**ROTEIRO DE MEMORIAL DESCRITIVO – QUEIJARIA**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

a. Nome do proprietário;

b. RG do proprietário ou Inscrição Estadual do estabelecimento

c. CPF ou CNPJ do estabelecimento

d. Nome da propriedade;

e. Endereço;

f. Área do terreno;

g. Área a ser construída ou já construída

h. Dias e horários previstos para o funcionamento

**2. CLASSIFICAÇÃO OFICIAL DO ESTABELECIMENTO**

**3. DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS DA ORDENHA E DA QUEIJARIA**

a. Discriminar o material de constituição a ser empregado no piso, teto e paredes das diferentes dependências (argamassa, fundações, madeiramento, coberturas, forro e impermeabilização);

b. Ventilação e iluminação (natural e artificial) e proteção das lâmpadas;

c. Projeção da cobertura;

d. Pé direito da área construída;

e. Material utilizado e respectivas dimensões das portas, janelas e esquadrias.

**4. DETALHAR O AMBIENTE EXTERNO DA QUEIJARIA**

a. Revestimento da área de circulação de veículos e de pessoas;

b. Tipo de delimitação utilizado no terreno do estabelecimento;

c. Distância de recuo das vias públicas;

d. Tipo de pavimentação externa destinada a circulação de veículos e pessoas.

**5. CAPACIDADE MÁXIMA DE PRODUÇÃO DIÁRIA**

a. Capacidade de recepção de leite por dia;

b. Capacidade dos equipamentos;

c. Capacidade da área de maturação.

**6. INFORMAÇÕES SOBRE A ORDENHA**

a. Tipo de ordenha, número de ordenhas/dia;

b. Testes realizados para controle de mastite e sua periodicidade;

c. Acondicionamento do leite após a ordenha, forma e equipamento utilizado;

d. Estocagem do leite (se for o caso) – local, equipamento utilizado, temperatura de conservação, tempo em que permanece estocado;

e. Transferência do leite para a queijaria – como é realizado, equipamento utilizado, distância do local de ordenha/estocagem do leite até a queijaria

**7. NÚMERO DE MANIPULADORES**

a. Quantitativo de colaboradores na ordenha e na elaboração;

**8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA ORDENHA E DA QUEIJARIA:**

a. Procedência

b. Volume de vazão;

c. Sistema de Tratamento (descrever qual o sistema de tratamento utilizado);

d. Controle da Qualidade e da Cloração da Água (provas realizadas e periodicidade). A cloração poderá ser substituída por outro tratamento desde que comprovada a sua eficiência através de pesquisas que respaldem a sua utilização;

e. Tipo ou natureza de reservatórios e suas respectivas capacidades.

**9. DETALHAR EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE CADA DEPENDÊNCIA DA QUEIJARIA**

a. Quanto à natureza;

b. Quanto à capacidade;

c. Quanto à finalidade.

**10. DESCRIÇÃO DETALHADA DO FLUXOGRAMA DE ELABORAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL, DESDE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ATÉ A EXPEDIÇÃO.**

a. Testes de controle de qualidade da matéria prima própria (Quais testes são realizados, análises de rotina e / periodicidade e local de análise);

b. Descrever os testes de controle de qualidade da matéria prima própria e/ou de origem determinada se for o caso (análises de rotina e / periodicidade e local de análise);

c. Tecnologia de fabricação do queijo artesanal;

d. Descrever a embalagem primária e secundária e seu respectivo armazenamento;

e. Descrever como o soro é retirado da queijaria e qual a sua destinação.

**11. MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO**

a. Tipo de veículo;

b. Temperatura de transporte;

c. Acondicionamento do produto no veículo.

**12. SISTEMA DE COLETA DE RESÍDUOS E ESGOTO**

a. Para produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo;

i. Período e forma de armazenamento

ii. Tipo de Transporte

iii. Tipo de tratamento

iv. Destinação dos resíduos

v. Para o soro informar o destino e o armazenamento b. Sistema de Esgoto i. Tipo de canaletas e ralos ii. Sistema de tratamento das águas residuais

13. **CONTROLE LABORATORIAL DA QUALIDADE DO PRODUTO ELABORADO**

a. Parâmetros;

b. Periodicidade;

c. Local das análises (laboratório da queijaria ou terceirizado)

**14. INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA INSETOS, ROEDORES**

a. Especificar qual mecanismo será utilizado (telas, cortina de ar, etc.).

**15. TIPO DE VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO**

**16. TIPO DAS BARREIRAS SANITÁRIAS**

**17. EM RELAÇÃO AOS CONDIMENTOS**

a. Procedência;

b. Denominação e forma de apresentação

c. Forma de armazenagem

LEMBRAMOS QUE AS QUEIJARIAS DEVEM IMPLEMENTAR OS PROGRAMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.

OS DOCUMENTOS ENTREGUES DEVEM ESTAR DENTRO DE SUAS VALIDADES.

Terenos/MS,\_\_\_\_ ,de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_\_.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura do Proprietário/  Responsável Legal | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura do Responsável Técnico |