

Ficha Técnica



Queijo Curado de Ovelha **Reserva**
6 meses de cura

Tamanhos:

- 0,850kg
- 0,450g (Metades)

Queijo curado, de pasta dura, amarela, com poucos olhos, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, por acção do coalho animal.

Características Organolépticas

Forma:

Cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento e bordos definidos

Pasta

Textura: fechada, e ligeiramente quebradiça.
Aspecto: Com poucos olhos irregulares.
Cor: branco a amarelada

Crosta

Consistência: semidura
Aspecto: Lisa
Cor – amarelo palha a acastanhado

Aroma e Sabor:

Aroma intenso mas sabor limpo, e ligeiramente picante

Características Microbiológicas

Parâmetro	Critério de aceitação	Método Analítico
Staphylococcus coagulase positiva	$m < 1 \times 10^4$ e $M < 1 \times 10^5$ (ufc/g)	EN/ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	Ausente em 25g	EN/ISO 11290-1
Salmonella sp.	Ausente em 25g	EN/ISO 6579

De acordo com o Reg. (CE) N.º 2073/2005 de 15 de Novembro de 2005 com as alterações introduzidas pelo Reg. N.º 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007.

Ingredientes

LEITE cru de ovelha, sal, coalho animal, conservante: natamicina.

Validade

1 ano nas condições de conservação recomendadas.

Condições de Conservação e transporte

Conservar e transportar a temperatura fresca e ambiente seco.

Consumidor-Alvo/ Condições de Utilização

Toda a população em geral, desde crianças a idosos, que não tenha restrição médica ou outras ao consumo de algum dos ingredientes que o componham. O produto está pronto a comer.

Alergénios

De acordo com o Reg.(UE) n.º 1169/2011, a palavra leite na lista de ingredientes deve ser realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes. Este realce encontra-se na rotulagem assim como nesta ficha de produtos.

Organismos Geneticamente Modificados

De acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003 de 22 de Setembro de 2003, o produto não é geneticamente modificado e não contém ingredientes cujos valores obriguem a sua indicação na rotulagem.

Forma de Expedição

Não pré-embalado	Pré-embalado
Apenas com rótulo (Expedido em caixa plástica)	<u>Embalagem Primária:</u> Embalado em folha de papel vegetal <u>Embalagem Secundária:</u> Caixa de cartão

Declaração Nutricional – Val. Médios por 100g

Energia:	1368kj/330kcal
Lípidos:	27,6g
dos quais saturados:	20,11g
Hidratos de carbono:	1,5g
dos quais açúcares:	1,1g
Proteínas:	18,9g
Sal:	1,33g

Rotulagem

Menções a constar no rótulo:

- Denominação de venda
- Lista de ingredientes
- Marca de identificação (PT ILT 723 CE)
- Identificação do fabricante
- Lote
- Data de durabilidade mínima
- Condições de conservação
- Origem: Portugal
- Indicada no rótulo