

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



QUEIJO DE  
CABRA  
CURADO  
BIOLÓGICO



Queijo curado, de pasta mole, branco a amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite de cabra cru, estreme, por acção do coalho animal. Cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos

## Características Organolépticas

### Pasta

Textura: fechada, amanteigada.

Aspecto: Untuoso, com alguns olhos irregulares.

Cor: branca a amarelada, uniforme

### Crosta

Consistência: mole a semi-mole

Aspecto: bem formada, fina e inteira

Cor: amarelo ou amarelo palha

### Aroma e Sabor:

Aroma suave, agradável e sabor limpo.

## Ingredientes

LEITE cabra cru biológico, sal e coalho.

## Validade

1 ano nas condições de conservação recomendadas.

## Condições de Conservação e transporte

Conservar e transportar a temperatura fresca e ambiente seco.

**Tamanhos:** 0,5kg

## 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.

## 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.

## Consumidor-Alvo/ Condições de Utilização

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

## Forma de Expedição

Pré-embalado

Embalagem Primária : Em folha de papel vegetal  
Embalagem Secundária: Caixa de cartão ou plástica

## Rotulagem

Menções a constar no rótulo:

- Denominação de venda
- Lista de ingredientes
- Marca de identificação
- Identificação do fabricante
- Lote
- Data de durabilidade mínima
- Condições de conservação
- Origem do leite : Portugal

## Declaração Nutricional Val. Médios por 100g

Energia:	1373kj/331 kcal
Lípidos:	27g
dos quais saturados:	14g
Hidratos de carbono:	2.6g
dos quais açúcares:	<0.26g
Proteínas:	18g
Sal:	0.56g

## Bézé, Lda

**NIF:** 503582018

**Tlm:** 968818258

**E-mail:** annabelagaspar@hotmail.com

**Queijaria:** Fonte Insonsa Apartado 18 / 6061-909 Idanha-a-Nova

**Correspondência:** R. Poço Moleiro- Lote 241 R/C D<sup>to</sup> /6000-412 Castelo Branco

**Facebook:** queijodafonte