

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

QUEIJO DE OVELHA E CABRA CURADO



Ingredientes

LEITE cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal.

Condições de Conservação e transporte

Conservar e transportar a temperatura fresca e ambiente seco.

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) Nº 2073/2005 de 15 de Novembro de 2005 com as alterações introduzidas pelo Reg. Nº 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007.

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.

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.

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 compoñham. O produto está pronto a comer.

Rotulagem

- Menções a constar no rótulo:
- Denominação de venda
- Lista de ingredientes
- Marca de identificação
- Identificação do fabricante
- Lote
- Data de durabilidade mínima (mmaaaa)
- Condições de conservação
- Origem do leite: (de acordo com rótulo)

Validade

8 meses nas condições de conservação recomendadas.

Forma de Expedição

- | | |
|---------------------|------------------------------------|
| Não pré-embalado | Pré-embalado |
| Apenas com rótulo | Embalagem Primária |
| (Expedido em caixa) | Embalado em folha de papel vegetal |
| | Embalagem Secundária |
| | Caixa de cartão |

Identificação do Produto

Queijo curado, de pasta semimole, branco marfim, com alguns olhos pequenos, aroma e sabor acentuado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por acção do coalho animal.

Casca ou crosta: cor amarela, bem formada, fina e lisa.

Formato: cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

Dimensões:

Diâmetro - de 13 a 15 cm
Altura - de 4 a 8 cm
Merendeira:
Diâmetro - de 8 a 10 cm
Altura - de 5 a 8 cm

Quantidade líquida:

Entre 0,800kg a 0,900kg
Merendeira: Entre 0,300kg a 0,400kg

Declaração Nutricional – Val. Médios por 100g

Energia:	1679kj/ 404kcal
Lípidos:	31,0g
dos quais saturados:	14,0g
Hidratos de carbono:	1,39g
dos quais açúcares:	<0,26g
Proteínas:	22,0g
Sal:	2,69g

Soalheir Alves
QUEIJARIA

Joaquim António Duarte Alves e Filhos, Lda

937 301 899
937 301 897

Zona Industrial da Soalheira
Lote 67, 6005-300 Soalheira

facebook.com/queijodasoalheira

e-mail: soalheir.alves@gmail.com