

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO QUEIJO QUEIMOSO



## Identificação do Produto

Queijo curado, de pasta semidura, branco acinzentado, com poucos olhos, aroma e sabor bastante acentuado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por acção do coalho animal. Curado em palha de modo tradicional.

**Crosta:** branco acinzentado, bem formada, lisa e inteira.

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

## 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.

## Dimensões:

Diâmetro - de 13 a 15 cm  
Altura - de 4 a 8 cm

## Quantidade líquida:

Entre 0,800kg a 0,900kg

## Declaração Nutricional – Val. Médios por 100g

Energia:	1659kj/ 401kcal
Lípidos:	35,0g
dos quais saturados:	18,0g
Hidratos de carbono:	1,92g
dos quais açúcares:	<0,26g
Proteínas:	20,0g
Sal:	2,06g

## 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

2 anos nas condições de conservação recomendadas.

## Forma de Expedição

- |                  |  |
|------------------|--|
| Não pré-embalado | Pré-embalado                           |
| Não aplicável    | Embalagem Primária                     |
|                  | Embalado película e/ ou papel alumínio |
|                  | Embalagem Secundária                   |
|                  | Caixa de cartão                        |

**Soalheiralves**  
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: soalheiralves@gmail.com