



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo de cabra curado pasteurizado

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Queijo de cabra curado
DESCRIÇÃO DO PRODUTO:
<p>É produzido com leite de cabra pasteurizado. O processo de pasteurização consiste em submeter o leite a uma temperatura de, aproximadamente 75°C durante 20 segundos após o que é arrefecido à temperatura de 37°C.</p> <p>Tem um aroma e paladar suaves mas inconfundíveis, acentuados pelo cuidadoso processo de maturação de, aproximadamente, 15 dias, a que é submetido após o fabrico.</p> <p>É um queijo de fabrico artesanal de pasta mole, num tom esbranquiçado, uniforme ou irregular, características que adquire durante a cura.</p> <p>A forma é de cilindro baixo, com bordos definidos.</p> <p>Apresenta crosta, de cor esbranquiçada uniforme.</p>
COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:
Leite de cabra pasteurizado, fermentos lácteos, coalho, cloreto de cálcio e sal.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÉTODO DE ANÁLISE	LIMITE MÁXIMO ACEITÁVEL
Pesquisa de Salmonella	ISO 6579:2002	Ausência em 25 g
Contagem de Escherichia Coli	ISO 16649-2:2001	< 1x10 ³ UFC/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:1996/amd.1:2004	Ausência em 25 g
Contagem de estafilococos coagulase positiva	ISO 6888-2:1999/amd.1:2003	< 1x10 ² UFC/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E ORGANOLÉPTICAS

DESCRIÇÃO NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parâmet	Por 100 g	Parâmetro	Características
Energia	1443 kJ/ 344 kcal	Aspecto	Massa semi-dura.
Gordura (lípidos)	29,5 g	Cor	Esbranquiçada.
Ácidos Gordos Saturados	19,6 g	Sabor	Revela uma textura suave.
Hidratos de Carbono	2,7 g	Forma	Cilindro baixo, com bordos definidos.
Açúcares Totais	<1.0 g	Aroma	Característico a leite de cabra
Proteínas	16,8 g		
Sal	1,2 g		

Elaborado: Verónica Solheiro	Aprovado: 1ª Edição	Revisão: 002	Data: 15/09/2016	Páginas: 1/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------



ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
PESO APROXIMADO	
Pequeno	140 g (± 10%)
Grande	400 g (± 10%)
TIPO DE EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Saco de vácuo
ACONDICIONAMENTO	O queijo de cabra curado é embalado a vácuo.

DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO	
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Veículos isotérmicos e refrigerados.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO	Conservar a temperaturas inferiores a 10° C (com embalagem íntegra)
VALIDADE	12 Meses (ver data de validade no contra rótulo)
MERCADO ALVO	O produto é expedido em frota da empresa e entregue diretamente ao cliente, ou enviada por transportadora com sistema de transporte refrigerado. Pode, ainda, ser entregue na fábrica a clientes que aí se desloquem.
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral, exceto pessoas intolerantes à Lactose.
CONTROLO VETERINÁRIO	PT N 2786 CE
CODIGO DE BARRAS	
Pequeno	5600103088520
Grande	5600103088599
ALERGÉNEOS	Contêm lactose.
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Após abertura do vácuo aguardar cerca de 10 minutos.
ORIGEM	Alto Minho

Elaborado: Verónica Solheiro	Aprovado: 1ª Edição	Revisão: 002	Data: 15/09/2016	Páginas: 2/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------