

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo fresco de cabra - pasteurizado

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Queijo fresco de cabra
DESCRIÇÃO DO PRODUTO:
<p>Queijo fresco de fabrico artesanal de massa mole, amanteigada, branca, uniforme, obtida pelo esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de cabra, com o coalho e sal.</p> <p>Obtido a partir de leite pasteurizado.</p> <p>Tem um aroma e paladar inconfundíveis, muito suaves e requintados. A forma é de cilindro baixo apresentando uma irregularidade na sua superfície resultante do carácter artesanal do seu fabrico.</p> <p>Não apresenta crosta. Cor branca uniforme.</p>
COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:
Leite de cabra pasteurizado, cardo 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	822 kJ/ 196 kcal	Aspecto	Massa mole.
Gordura (lípidos)	16,0 g	Cor	Esbranquiçada.
Ácidos Gordos Saturados	10,7 g	Sabor	Revela uma textura suave.
Hidratos de Carbono	0,7 g	Forma	Cilindro baixo.
Açúcares Totais	<1.0 g	Aroma	Característico a leite de cabra
Proteínas	12,2 g		
Sal	0,5 g		



ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
PESO APROXIMADO	
Pequeno	190 g (± 10%)
TIPO DE EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Caixa plástica
ACONDICIONAMENTO	O queijo de cabra fresco é acondicionado em caixa de plástico fechada e posteriormente selada

DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO	
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Veículos isotérmicos e refrigerados.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO	Conservar a temperaturas inferiores a 5° C (com embalagem integra)
VALIDADE	7 dias (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	5600103088513
ALERGÉNEOS	Contem lactose.
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir.
ORIGEM	Alto Minho

Elaborado: Verónica Solheiro	Aprovado: 1ª Edição	Revisão: 001	Data: 15/03/2015	Páginas: 2/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------