

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO
Queijo de cabra Camembert com Vinho Alvarinho
DENOMINAÇÃO DE VENDA: Camembert de cabra em Vinho Alvarinho

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

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 ideal.

De pasta mole, casca aveludada, sabor intenso característico e textura suave. Sua produção é feita a partir de pequenos volumes de leite com cuidados bastante artesanais. Apresenta-se em formas cilíndricas pequenas com diâmetro entre 6 a 8 cm e altura em torno de 3 cm. Casca aveludada e amarelada, característica que adquire durante o processo de maturação que é feito em Vinho verde Alvarinho.

Tem um aroma e paladar inconfundíveis, acentuados pelo cuidadoso processo de maturação em vinho de, aproximadamente, 21 dias, a que é submetido após o fabrico.

COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:

Leite de cabra pasteurizado, culturas lácteas, coalho, sal e **vinho verde Alvarinho**.


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 ORGANOLÉTICAS

| DESCRIÇÃO NUTRICIONAL | | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS | |
|-------------------------|------------------|-------------------------------|---|
| Parâmet | Por 100 g | Parâmetro | Características |
| Energia | 1180 kJ/281 kcal | Aspecto | Com crosta mofada, massa mole. |
| Gordura (lípidos) | 22,5 g | Cor | Esbranquiçada. |
| Ácidos Gordos Saturados | 17,8 g | Sabor | Revela uma textura suave, requintada e inconfundível. |
| Hidratos de Carbono | 6,5 g | Forma | Cilindro baixo com abaulamento lateral.. |
| Açúcares Totais | < 1,0 g | Aroma | Característico a leite de cabra |
| Proteínas | 13,1 g | | |
| Sal | 0,44 g | | |



ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

| ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM | |
|--|--|
| PESO APROXIMADO | |
| Pequeno | 100 g (\pm 10%) |
| TIPO DE EMBALAGEM | |
| Embalagem Primária | Saco de vácuo |
| ACONDICIONAMENTO | O queijo camembert de cabra em vinho Alvarinho apresenta-se em formato pequeno, é embalado a vácuo e condicionado em caixa de madeira. |

| DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO | |
|--|---|
| DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE | Veículos isotérmicos e refrigerados. |
| CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO | Conservar a temperaturas inferiores a 10° C (com embalagem integra) |
| VALIDADE | 6 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 | 5600103088506 |
| ALERGÉNEOS | Contem lactose. Contem Sulfitos |
| INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO | Após abertura do vácuo aguardar cerca de 10 minutos. |
| ORIGEM | Alto Minho |

| | | | | |
|---------------------------------|------------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| Elaborado: Verónica Solheiro | Aprovado: 1ª Edição | Revisão: 002 | Data: 06/04/2016 | Páginas: 2/2 |
|---------------------------------|------------------------|-----------------|---------------------|-----------------|