

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**
**Queijo de cabra cura Longa pasteurizado**

<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA:</b> Queijo de cabra Cura Longa
<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b>
<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 inconfundíveis, acentuados pelo cuidadoso processo de maturação de, aproximadamente, 30 dias, a que é submetido após o fabrico.</p> <p>É um queijo de fabrico artesanal de pasta dura, 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>
<b>COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:</b>
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 <sup>3</sup> 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 <sup>2</sup> UFC/g

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E ORGANOLÉTICAS**

DESCRIÇÃO NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
Parâmet	Por 100 g	Parâmetro	Características
Energia	1760 kJ/419 kcal	Aspecto	Com crosta formada, massa dura.
Gordura (lípidos)	35,5 g	Cor	Esbranquiçada.
Ácidos Gordos Saturados	23,9 g	Sabor	Revela uma textura suave, requintada e inconfundível.
Hidratos de Carbono	4,7 g	Forma	Cilindro baixo com abaulamento lateral e com bordos definidos.
Açúcares Totais	< 1.0 g	Aroma	Característico a leite de cabra
Proteínas	20,2 g		
Sal	1,6 g		



## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
<b>PESO APROXIMADO</b>	
<b>Pequeno</b>	120 g (± 10%)
<b>Grande</b>	320 g (± 10%)
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>	
<b>Embalagem Primária</b>	Saco de vácuo
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	O queijo de cabra Cura Longa apresenta-se em dois formatos, grande e pequeno, é embalado a vácuo.

DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO	
<b>DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE</b>	Veículos isotérmicos e refrigerados.
<b>CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO</b>	Conservar a temperaturas inferiores a 10° C (com embalagem íntegra)
<b>VALIDADE</b>	18 Meses (ver data de validade no contra rótulo)
<b>MERCADO ALVO</b>	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.
<b>CONSUMIDOR ALVO</b>	Consumidor em geral, exceto pessoas intolerantes à lactose.
<b>CONTROLO VETERINÁRIO</b>	PT N 2786 CE
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	
<b>Pequeno</b>	5600103088544
<b>Grande</b>	5600103088537
<b>ALERGÉNEOS</b>	Contem lactose.
<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	Após abertura do vácuo aguardar cerca de 10 minutos.
<b>ORIGEM</b>	Alto Minho

<b>Elaborado:</b> Verónica Solheiro	<b>Aprovado:</b> 1ª Edição	<b>Revisão:</b> 003	<b>Data:</b> 09/12/2016	<b>Páginas:</b> 2/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------