



ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo de cabra Cura Longa Vinho Alvarinho & Pimentão

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Vinho Alvarinho & Pimentão	
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 15 segundos após o que é arrefecido à temperatura de 37°C.</p> <p>Tem um aroma e paladar intenso e inconfundíveis, acentuados pelo cuidadoso processo de maturação de, aproximadamente, 60 dias, a que é submetido após o fabrico.</p> <p>Durante o processo de maturação, é imerso em diversos banhos de massa de pimento e Vinho verde Alvarinho o que lhe confere um tom alaranjado e um sabor muito característico.</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>	
COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:	
Leite de cabra pasteurizado, fermentos lácteos, coalho, cloreto de cálcio, sal, pimento vermelho 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	2184 kJ/ 520 kcal	Aspecto	Crosta característica, massa dura.
Gordura (lípidos)	44,0 g	Cor	Crosta- laranja. Massa-Esbranquiçada.
Ácidos Gordos Saturados	29,5 g	Sabor	Revela um sabor forte.
Hidratos de Carbono	4,8 g	Forma	Cilindro baixo, com contornos definidos.
Açúcares Totais	<1.0 g	Aroma	Característico a leite de cabra
Proteínas	26,2 g		
Sal	1,4 g		

Elaborado: Verónica Solheiro	Aprovado: 1ª Edição	Revisão: 003	Data: 09/01/2017	Páginas: 1/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------



ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
PESO APROXIMADO	
Pequeno	100 g (± 10%)
Grande	300 g (± 10%)
TIPO DE EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Saco de vácuo
ACONDICIONAMENTO	O queijo de cabra Vinho Alvarinho & Pimentão existe em dois tamanhos, pequeno e grande, 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 integra)
VALIDADE	18 Meses (ver data de validade no contra - rótulo)
MERCADO ALVO	O produto é expedido em frota da empresa e entregue directamente 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	5600103088568
Grande	5600103088551
ALERGÉNEOS	Contém lactose.
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Após abertura do vácuo aguardar cerca de 10 minutos.
ORIGEM	Alto Minho

Elaborado: Verónica Solheiro	Aprovado: 1ª Edição	Revisão: 003	Data: 09/01/2017	Páginas: 2/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------