



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Creme fresco de cabra

<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA:</b> Creme fresco de cabra
<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b>  Fabrico artesanal de textura cremosa, uniforme, obtida pela coagulação láctica que se desenrola lentamente por via microbiana, apenas com adição de um pouco de sal e coalho.  Obtido a partir de leite pasteurizado.  Creme fresco de cabra tem um aroma e paladar suave, com um toque de acidez conferido pela coagulação láctica.
<b>COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:</b> Leite de cabra pasteurizado, culturas lácteas, coalho, sorbato de potássio, 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 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 UFC/g

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E ORGANOLÉPTICAS

DESCRIÇÃO NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parâmet	Por 100 g	Parâmetro	Características
Energia	826 kJ/ 199 kcal	Aspecto	Cremoso
Gordura (lípidos)	16,2 g	Cor	branca
Ácidos Gordos Saturados	10,9 g	Sabor	Revela uma textura cremosa
Hidratos de Carbono	4 g	Forma	Pasta cremosa
Açúcares Totais	2,1 g	Aroma	Característico a leite de cabra, um toque de acidez.
Proteínas	9,2 g		
Sal	0,76 g		

<b>Elaborado:</b> Verónica Solheiro	<b>Aprovado:</b> 1ª Edição	<b>Revisão:</b> 001	<b>Data:</b> 15/05/2017	<b>Páginas:</b> 1/2
--	-------------------------------	------------------------	----------------------------	------------------------



## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
PESO APROXIMADO	
	125 g (± 10%)
TIPO DE EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Frasco vidro
ACONDICIONAMENTO	O creme fresco de cabra é embalado em frascos de vidro selados 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	3 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	
	<b>Pequeno</b> 5600230482024
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: 001	Data: 15/05/2017	Páginas: 2/2
---------------------------------	------------------------	-----------------	---------------------	-----------------