


	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO FLAMENGO - BOLA</b>	

<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA</b>	Queijo Flamengo - Bola
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Torre
<b>FABRICANTE</b>	LACTIBAR – Lacticínios do Sabugal, S.A.
<b>Nº DE CONTROLO VETERINÁRIO</b>	PT ILT-43 CE
<b>MORADA</b>	Quinta do Costa, N.º 2 6320-280 Rendo
<b>TELEFONE</b>	271 753 391
<b>FAX</b>	271 753 331

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

	<b>DEFINIÇÃO</b>
	<p>Queijo curado de pasta amarela clara, semidura, com poucos olhos disseminados na massa, de consistência firme, fácil de cortar, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 3,5%, depois de pasteurizado.</p>
<b>PAÍS DE PRODUÇÃO</b>	Portugal
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Leite</b> pasteurizado de vaca (Origem: Portugal), coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos <b>lácteos</b> , sal e conservante (E235).
<b>INFORMAÇÃO ADICIONAL</b>	Casca não comestível.
<b>FORMATO</b>	Esférico, ligeiramente achatado nos polos.
<b>PESO APROXIMADO</b>	Unidades com peso aproximado de 1,200kg.
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO FLAMENGO - BOLA</b>	

<b>DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA</b>	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Embalagem Primária: Dispersão plástica colorida. Tripa seca de vaca.  Embalagem secundária: Caixa de cartão (8 unidades/caixa).
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População em geral, com exceção do consumidor com alergia ou intolerante aos ingredientes.
<b>ALERGÉNIOS/ INTOLERÂNCIAS</b>	Contém leite e produtos à base de leite.


## 2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

### 2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>CROSTA</b>	Consistência dura, aspeto seco e rugoso; Cor amarela revestida a dispersão plástica rosa avermelhada e coberta por tripa. Não comestível.
<b>PASTA</b>	Consistência semidura, textura macia ao corte e com uma certa flexibilidade; Pasta fechada, bem ligada, com poucos olhos disseminados, de superfície espelhada; Cor amarela clara.
<b>SABOR</b>	Suave, sem amargor.
<b>AROMA</b>	Suave, agradável.

### 2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros microbiológicos	Crítérios microbiológicos
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25g
<i>Salmonella spp.</i>	ausência em 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 1x10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1x10 <sup>2</sup> ufc/g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 3 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO FLAMENGO - BOLA</b>	

### 2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

**Humidade (no queijo isento de matéria gorda):** 54 a 63 %

**Extrato seco:** 53 a 48 %

**Matéria Gorda (no extrato seco):** 45 a 60 %


**Cloretos:** 1.5 a 2.5 %

### 3. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, UTILIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

<b>CONSERVAÇÃO</b>	Conservar em local seco e fresco.
<b>UTILIZAÇÃO</b>	Produto pronto a ser consumido. Se estiver no frio retirar 20 minutos antes de consumir.
<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	Efetuada em viatura com caixa isotérmica frigorífica.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES MÉDIOS POR 100 G):

Energia	1521 KJ/ 367 Kcal
Lípidos	31 g
dos quais saturados	17 g
Hidratos de carbono	1,21 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	22 g
Sal	1,44 g
Fibra	< 0,10 g

Elaborado por: 	Verificado por: José Aposta	Aprovado por: Luís Barreiros
Data: 22/11/2019	Data: 22/11/2019	Data: 22/11/2019