



	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO DE VACA E CABRA CURADO – FLOR DA MALCATA</b>	

<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA</b>	Queijo de Vaca e Cabra Curado
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Flor da Malcata
<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 cor branco-marfim, consistência semimole com alguma flutuação, ligeiramente amanteigada, obtido por dessoramento após coagulação de leite de cabra e vaca normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 4,0%, depois de pasteurizado.</p>
<b>PAÍS DE PRODUÇÃO</b>	Portugal
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Leite</b> pasteurizado de vaca e cabra (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>	Cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem arestas.
<b>PESO APROXIMADO</b>	Unidades com peso compreendido entre 1,000kg e 1,500kg.
<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 DE VACA E CABRA CURADO – FLOR DA MALCATA</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 transparente ou dispersão plástica com pimento. Cinta de pano.  Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (8 unidades/tabuleiro) Caixa de cartão (6 ou 12 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>	Lisa, bem formada, fina, inteira e uniforme; Consistência semimole com alguma flutuação; Cor amarelo-palha clara; Som maciço ou ligeiramente timpânico.
<b>PASTA</b>	Bem ligada, macia e ligeiramente amanteigada, fechada ou com pequenos olhos; Cor branco-marfim uniforme.
<b>SABOR</b>	Láctico, ligeiramente acidulado.
<b>AROMA</b>	Suave e fresco, de cariz lácteo.

### 2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros microbiológicos	Critérios microbiológicos
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25g
<i>Salmonella spp.</i>	ausência em 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 3 de 3 Ref.: FT HACCP
	<b>QUEIJO DE VACA E CABRA CURADO – FLOR DA MALCATA</b>	Revisão: 8 Data: 22.11.2019

### 2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

**Humidade (no queijo isento de matéria gorda):** 61 a 69 %

**Extrato seco:** 47 a 51 %

**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	1660 KJ/ 400 Kcal
Lípidos	33 g
dos quais saturados	12 g
Hidratos de carbono	1,34 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	24 g
Sal	1,24 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