
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 1 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA, CABRA E OVELHA CURADO – OS TRÊS UNIDOS	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Vaca, Cabra e Ovelha Curado
MARCA COMERCIAL	Os três unidos
FABRICANTE	LACTIBAR – Lacticínios do Sabugal, S.A.
Nº DE CONTROLO VETERINÁRIO	PT ILT-43 CE
MORADA	Quinta do Costa, N.º 2 6320-280 Rendo
TELEFONE	271 753 391
FAX	271 753 331

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

	DEFINIÇÃO
	<p>Queijo curado de pasta cor amarela-marfim, consistência semimole com alguma flutuação, ligeiramente amanteigada, obtido por dessoramento após coagulação do leite de vaca, cabra e ovelha, normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 4,4%, depois de pasteurizado.</p>
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha (Origem: Portugal), coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos lácteos , cloreto de cálcio (E509), sal e conservante (E235).
INFORMAÇÃO ADICIONAL	Casca não comestível.
FORMATO	Cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e na face superior, sem arestas.
PESO APROXIMADO	Unidades com peso compreendido entre 1,000kg e 1,600kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

QUEIJO DE VACA, CABRA E OVELHA CURADO – OS TRÊS UNIDOSPágina: 3 de 3
Ref.: FT HACCP
Revisão: 1
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**

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

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

Energia	1553 Kj/ 375 Kcal
Lípidos	32 g
dos quais saturados	20 g
Hidratos de carbono	1,38 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	21 g
Sal	1,34 g
Fibra	< 0,10 g

Elaborado por: interprev

Verificado por: José Aposta

Aprovado por: Luís Barreiros

Data: 22/11/2019

Data: 22/11/2019

Data: 22/11/2019