

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 3 Data: 22.11.2019
	QUEIJO CURADO SEM LACTOSE <small>(TEOR DE LACTOSE <0,01G/ 100G)</small>	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo Curado sem lactose <small>(TEOR DE LACTOSE <0,01G/ 100G)</small>
MARCA COMERCIAL	Torre
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
	Queijo curado de pasta cor amarela clara, de consistência semimole com alguma flutuação, medianamente amanteigada, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca normalizado com teor de matéria gorda igual ou superior a 3,4%, depois de pasteurizado.
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de vaca (Origem: Portugal), coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos lácteos , sal, enzima lactase e conservante (E235).
INFORMAÇÃO ADICIONAL	Casca não comestível.
FORMATO	Cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem arestas.
PESO APROXIMADO	Unidades com peso aproximado de 1,000kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 3 Data: 22.11.2019
	QUEIJO CURADO SEM LACTOSE <small>(TEOR DE LACTOSE <0,01G/ 100G)</small>	

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».
ACONDICIONAMENTO	Embalagem Primária: Dispersão plástica transparente ou dispersão plástica com pimento. Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (8 unidades/tabuleiro) Caixa de cartão (6 ou 12 unidades/caixa)
PÚBLICO-ALVO	População em geral, com exceção do consumidor com alergia ou intolerante aos ingredientes.
ALERGÉNIOS/ INTOLERÂNCIAS	Contém leite e produtos à base de leite sem lactose.


2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CROSTA	Lisa, bem formada, inteira e uniforme; Consistência semimole com alguma flutuação; Cor amarelo-palha clara; Som maciço ou ligeiramente timpânico.
PASTA	Bem ligada, fechada, ligeiramente amanteigada; Cor amarela clara uniforme.
SABOR	Láctico, ligeiramente acidulado.
AROMA	Suave e fresco, de cariz láctico.

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 ² ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1x10 ² ufc/g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 3 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 3 Data: 22.11.2019
	QUEIJO CURADO SEM LACTOSE <small>(TEOR DE LACTOSE <0,01G/ 100G)</small>	

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

Extrato seco: 50 a 54 %

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


Cloretos: 1.5 a 2.5 %

3. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, UTILIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

CONSERVAÇÃO	Conservar em 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	1464 KJ/ 353 Kcal
Lípidos	30 g
dos quais saturados	16 g
Hidratos de carbono	3,88 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	16 g
Sal	0,64 g
Fibra	< 0,10 g
Lactose	< 0,01 g

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