



	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE CABRA CURADO – QUINTA DA CABREIRA	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra Curado
MARCA COMERCIAL	Quinta da Cabreira
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 branco-marfim, consistência semidura, obtido por dessoramento após coagulação de leite de cabra normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 4,5%, depois de pasteurizado.</p>
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de cabra (Origem: Portugal), coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos lácteos , sal e conservante (E235).
INFORMAÇÃO ADICIONAL	Casca não comestível.
FORMATO	Formato cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem arestas.
PESO APROXIMADO	Unidades com peso compreendido entre 0,600kg e 1,000kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP
	QUEIJO DE CABRA CURADO – QUINTA DA CABREIRA	Revisão: 8 Data: 22.11.2019

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 (6, 8 ou 12 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.

2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CROSTA	Lisa, bem formada, fina, inteira e uniforme; Consistência semimole com alguma flutuação; Cor amarelo-palha claro.
PASTA	Bem ligada, fechada ou com alguns olhos, macia e ligeiramente amanteigada; Cor branco-marfim uniforme.
SABOR	Suave e láctico.
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: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE CABRA CURADO – QUINTA DA CABREIRA	

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

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	1787 KJ/ 431 Kcal
Lípidos	36 g
dos quais saturados	19 g
Hidratos de carbono	1,85 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	25 g
Sal	1,29 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