

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE OVELHA CURADO – QUINTA DO COSTA	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Ovelha Curado
MARCA COMERCIAL	Quinta do Costa
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 semimole com alguma flutuação, ligeiramente amanteigada, obtido por dessoramento após coagulação de leite de ovelha normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 5,5%, depois de pasteurizado.</p>
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de ovelha (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 1,000kg e 1,600kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE OVELHA CURADO – QUINTA DO COSTA	

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».
ACONDICIONAMENTO	Embalagem Primária: Sem recobrimento ou com dispersão plástica transparente. Cinta de pano. Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (6 ou 7 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, apresentando ligeiro abaulamento; Cor amarelo-palha; Som maciço.
PASTA	Bem ligada, fechada ou com pequenos olhos, macia e ligeiramente amanteigada; Cor branco-marfim uniforme.
SABOR	Láctico amanteigado, ligeiramente acidulado.
AROMA	Suave de cariz láctico amanteigado.

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 Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE OVELHA CURADO – QUINTA DO COSTA	

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

Extrato seco: 48 a 53 %

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	1498 KJ/ 361 Kcal
Lípidos	29 g
dos quais saturados	2,09 g
Hidratos de carbono	17 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	22 g
Sal	1,13 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