

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE CABRA E OVELHA CURADO – QUINTA DOS PRADOS	

7

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra e Ovelha Curado
MARCA COMERCIAL	Quinta dos Prados
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 cabra e ovelha normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 5,0%, depois de pasteurizado.</p>
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de cabra e ovelha (Origem: Portugal), coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos lácteos , sal 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 de 1,000kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 3 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE CABRA E OVELHA CURADO – QUINTA DOS PRADOS	

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	1664 KJ/ 401 Kcal
Lípidos	34 g
dos quais saturados	7,9 g
Hidratos de carbono	< 0,50 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	25 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