

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE OVELHA E VACA CURADO – TERRAS DA RAIÁ (6 MESES DE CURA)	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Vaca e Ovelha Curado
MARCA COMERCIAL	Terras da Raia 6 meses de cura
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 amarelo palha, semidura e consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca e ovelha, 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 vaca e ovelha, coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos lácteos , sal e conservante (E235).
INFORMAÇÃO ADICIONAL	Casca não comestível.
FORMATO	Cilíndrico, sem abaulamento lateral e na face superior, sem arestas.
PESO APROXIMADO	Unidades com peso compreendido entre 1,400kg e 1,800kg.
PRAZO DE VALIDADE	18 (dezoito) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE OVELHA E VACA CURADO – TERRAS DA RAIA (6 MESES DE CURA)	

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».
ACONDICIONAMENTO	Embalagem Primária: Sem recobrimento ou com dispersão plástica com pimento. 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 e bem formada; Cor amarelo esbranquiçado, com pouco brilho; Aspeto seco e uniforme.
PASTA	Consistência semidura, firme ao corte, com poucos olhos disseminados na pasta; Textura uniforme de cor amarelo palha.
SABOR	Láctico, ligeiramente acidulado.
AROMA	Suave e fresco, de cariz lácteo

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 OVELHA E VACA CURADO – TERRAS DA RAIA (6 MESES DE CURA)	

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

Extrato seco: 60 a 65 %

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	2046 KJ/ 493 Kcal
Lípidos	39 g
dos quais saturados	19 g
Hidratos de carbono	4,55 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	30 g
Sal	1,75 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