

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 7 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA E OVELHA CURADO – TERRAS DA RAIA	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Vaca e Ovelha Curado
MARCA COMERCIAL	Terras da Raia
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 amarela esbranquiçada, consistência semidura e firme, obtido por dessoramento após coagulação do 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 (Origem: Portugal), coalho, 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 1,000kg e 2,000kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 7 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA E OVELHA CURADO – TERRAS DA RAIA	

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 ou 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.


2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CROSTA	Lisa e bem formada, cor amarelo-palha com pouco brilho; aspeto seco e uniforme.
PASTA	Consistência semidura, firme ao corte, com poucos olhos disseminados na pasta; textura uniforme de amarelo esbranquiçado.
SABOR	Láctico, ligeiramente acidulado.
AROMA	Suave e fresco, de cariz láctico.

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

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 3 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 7 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA E OVELHA CURADO – TERRAS DA RAIA	

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

Extrato seco: 49 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 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	1773 KJ/ 428 Kcal
Lípidos	35 g
dos quais saturados	19 g
Hidratos de carbono	0,94 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	26 g
Sal	1,38 g
Fibra	< 0,10 g

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