

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

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-marfim, consistência semimole com alguma flutuação, ligeiramente amanteigada, 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, cloreto de cálcio(E509), fermentos lácteos , sal e conservante (E235).
INFORMAÇÃO ADICIONAL	Casca não comestível.
FORMATO	Cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e na face superior, sem arestas.
PESO APROXIMADO	Unidades com peso compreendido entre 0,500kg, 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 VACA E OVELHA CURADO – TERRAS DA RAIÁ	

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».
ACONDICIONAMENTO	Embalagem Primária: Dispersão plástica. Cinta de pano. Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (6,8 ou 12 unidades/tabuleiro) Caixa de cartão (12 ou 15 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; Cor amarelo-palha; Consistência semimole com alguma flutuação; Som maciço ou ligeiramente timpânico.
PASTA	Bem ligada, ligeiramente amanteigada, fechada ou com pequenos olhos no interior da massa; Textura uniforme de cor branco-marfim.
SABOR	Láctico, ligeiramente acidulado.
AROMA	Suave.

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>	$\leq 1 \times 10^2$ 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 VACA E OVELHA CURADO – TERRAS DA RAIA	

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	1548 Kj/ 373 Kcal
Lípidos	31 g
dos quais saturados	18 g
Hidratos de carbono	1,95 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	21 g
Sal	1,72 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