	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 7 Data: 28.02.2020
	QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE (MEIO GORDO) <small>(MENOR PERCENTAGEM DE GORDURA E BAIXO TEOR DE SAL)</small>	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Vaca Curado <small>(MENOR PERCENTAGEM DE GORDURA E BAIXO TEOR DE SAL)</small>
MARCA COMERCIAL	Torre (Meio Gordo)
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, de consistência semimole, medianamente amanteigada, obtido por dessoramento após a coagulação do leite de vaca e normalizado com um teor de matéria gorda igual ou superior a 2,5%, depois de pasteurizado.</p>
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de vaca (País de ordenha: UE, País de transformação: Portugal), coalho, fermentos lácteos , sal, cloreto de cálcio(E509) e conservante (E235).
FORMATO	Cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e um pouco 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: 28.02.2020
	QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE (MEIO GORDO) (MENOR PERCENTAGEM DE GORDURA E BAIXO TEOR DE SAL)	

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/Mês/Ano».
ACONDICIONAMENTO	Embalagem Primária: Dispersão plástica transparente. Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (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, bem formada, inteira e uniforme; Consistência semimole com alguma flutuação; Cor amarelo-palha clara.
PASTA	Bem ligada, fechada, sem olhos disseminados na massa, ligeiramente amanteigada; Cor branco-marfim uniforme.
SABOR	Suave e láctico.
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
	QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE (MEIO GORDO) <small>(MENOR PERCENTAGEM DE GORDURA E BAIXO TEOR DE SAL)</small>	Revisão: 7 Data: 28.02.2020

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

Extrato seco: 42 a 46 %

Matéria Gorda (no extrato seco): 25 a 45 %


Cloretos: 1.2 a 1.8 %

3. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, UTILIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

CONSERVAÇÃO	Conservar em local fresco e seco.
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	1148 KJ/ 275 Kcal
Lípidos	18 g
dos quais saturados	5,6 g
Hidratos de carbono	5,0 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	24 g
Sal	1,25 g
Fibra	< 0,10 g

Elaborado por: 	Verificado por: José Aposta	Aprovado por: Luís Barreiros
Data: 28/02/2020	Data: 28/02/2020	Data: 28/02/2020