



	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE 0,6 KG</b>	

<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA</b>	Queijo de Vaca Curado
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Torre
<b>FABRICANTE</b>	LACTIBAR – Lacticínios do Sabugal, S.A.
<b>Nº DE CONTROLO VETERINÁRIO</b>	PT ILT-43 CE
<b>MORADA</b>	Quinta do Costa, N.º 2 6320-280 Rendo
<b>TELEFONE</b>	271 753 391
<b>FAX</b>	271 753 331

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

	<b>DEFINIÇÃO</b>  Queijo curado de pasta cor amarela clara, de consistência semimole com alguma flutuação, medianamente amanteigada, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca normalizado com teor de matéria gorda igual ou superior a 3,4%, depois de pasteurizado.
<b>PAÍS DE PRODUÇÃO</b>	Portugal
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Leite</b> pasteurizado de vaca (Origem: Portugal), coalho, cloreto de cálcio(E509), fermentos <b>lácteos</b> , sal e conservante (E235).
<b>INFORMAÇÃO ADICIONAL</b>	Casca não comestível.
<b>FORMATO</b>	Cilíndrico, com ligeiro abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem arestas.
<b>PESO APROXIMADO</b>	Unidades com peso aproximado de 0,600kg.
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	12 (doze) meses.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE 0,6 KG</b>	

<b>DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA</b>	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Embalagem Primária: Dispersão plástica transparente ou dispersão plástica com pimento.  Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (15 unidades/tabuleiro) Caixa de cartão (12 unidades/caixa)
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População em geral, com exceção do consumidor com alergia ou intolerante aos ingredientes.
<b>ALERGÉNIOS/ INTOLERÂNCIAS</b>	Contém leite e produtos à base de leite.


## 2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

### 2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>CROSTA</b>	Lisa, bem formada, inteira e uniforme; Consistência semimole com alguma flutuação; Cor amarelo-palha clara; Som maciço ou ligeiramente timpânico.
<b>PASTA</b>	Bem ligada, fechada, ligeiramente amanteigada; Cor amarela clara uniforme.
<b>SABOR</b>	Láctico, ligeiramente acidulado.
<b>AROMA</b>	Suave e fresco, de cariz láctico.

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

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 3 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 8 Data: 22.11.2019
	<b>QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE 0,6 KG</b>	

### 2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

**Extrato seco:** 50 a 54 %

**Matéria Gorda (no extrato seco):** 45 a 60%


**Cloretos:** 1.5 a 2.5 %

### 3. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, UTILIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

<b>CONSERVAÇÃO</b>	Conservar em local seco e fresco.
<b>UTILIZAÇÃO</b>	Produto pronto a ser consumido. Se estiver no frio retirar 20 minutos antes de consumir.
<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	Efetuada em viatura com caixa isotérmica frigorífica.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES MÉDIOS POR 100 G):

Energia	1537 KJ/ 371 Kcal
Lípidos	31 g
dos quais saturados	7,8 g
Hidratos de carbono	2,56 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	20 g
Sal	1,76 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