

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 5 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE (6 MESES DE CURA)	

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Queijo de Vaca Curado
MARCA COMERCIAL	Torre 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 amarela clara, de consistência semimole com alguma flutuação, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca normalizado com teor de matéria gorda igual ou superior a 3,2%, depois de pasteurizado.</p>
PAÍS DE PRODUÇÃO	Portugal
INGREDIENTES	Leite pasteurizado de vaca (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 um pouco na face superior, sem arestas.
PESO APROXIMADO	Unidades com peso aproximado de 1,700kg.
PRAZO DE VALIDADE	12 (doze) meses.
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	Referida no rótulo «Consumir de preferência antes de: Dia/ Mês/Ano».

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 3 Ref.: FT HACCP Revisão: 5 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE (6 MESES DE CURA)	

ACONDICIONAMENTO	Embalagem Primária: Dispersão plástica transparente ou dispersão plástica com pimento. Embalagem secundária: Tabuleiro de plástico (6 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 amarela intensa; Som maciço ou ligeiramente timpânico.
PASTA	Bem ligada, fechada, ligeiramente amanteigada; Cor amarela clara 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>	$\leq 1 \times 10^2$ 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: 5 Data: 22.11.2019
	QUEIJO DE VACA CURADO – TORRE (6 MESES DE CURA)	

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

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

Extrato seco: 56 a 63%

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


Cloretos: 1.2 a 2.2 %

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	1335 Kj/ 321 Kcal
Lípidos	22 g
dos quais saturados	5,6 g
Hidratos de carbono	3,23 g
dos quais açúcares	< 0,26 g
Proteínas	27 g
Sal	1,12 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