

## FICHA TÉCNICA PRODUTO

Queijo Serra da Estrela Velho DOP Metade																																																																	
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Queijo Serra da Estrela Velho DOP Metade Vale da Estrela																																																																
2. INGREDIENTES	Leite Cru de Ovelha Bordaleira Serra da Estrela, sal e flor de cardo																																																																
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	É um queijo produzido com leite cru de ovelha Bordaleira Serra da Estrela, recolhido em rebanhos na Zona Geográfica da Serra da Estrela, obtido por esgotamento lento da coalhada, pela coagulação do leite sob a ação da flor de cardo. É um queijo curado de fabrico artesanal de pasta semi-dura a extra dura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor alaranjada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos. O seu aroma e paladar são agradáveis e persistentes, forte e levemente picante/salgado. Apresenta um período mínimo de cura de 120 dias.																																																																
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Critérios de Aceitação</th> <th rowspan="2">Referência</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">MICROBIOLÓGICAS</td> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td>Ausência em 25g</td> <td rowspan="3">Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Ausência em 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i></td> <td>10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>5</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">ORGANOLÉPTICAS</td> <td>Forma e consistência</td> <td colspan="2">O produto é comercializado em metades feitas de um queijo com forma de Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas, crosta lisa e ligeiramente enrugada e de consistência dura a extra-dura.</td> </tr> <tr> <td>Textura e cor</td> <td colspan="2">Textura fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa, de cor amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro. A casca encontra-se envolta de uma massa feita de pimentão doce e óleo vegetal.</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td>Aroma e sabor</td> <td colspan="2">Bouquet agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado.</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>1368</td> <td>329</td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td colspan="2">23,5</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (</td> <td colspan="2">15,5</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td colspan="2">2,0</td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td colspan="2">&lt; 0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td colspan="2">27,3</td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td colspan="2">&lt; 1,0</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td colspan="2">2,3</td> </tr> <tr> <td>Humidade</td> <td colspan="2">49 a 56 %</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</td> <td>Proteína</td> <td colspan="2">36 a 43 %</td> </tr> <tr> <td>Gordura</td> <td colspan="2">&gt; 60 %</td> </tr> <tr> <td>Cinzas</td> <td colspan="2">7 a 8 %</td> </tr> </tbody> </table>			Critérios de Aceitação		Referência	m	M	MICROBIOLÓGICAS	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g	<i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	ORGANOLÉPTICAS	Forma e consistência	O produto é comercializado em metades feitas de um queijo com forma de Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas, crosta lisa e ligeiramente enrugada e de consistência dura a extra-dura.		Textura e cor	Textura fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa, de cor amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro. A casca encontra-se envolta de uma massa feita de pimentão doce e óleo vegetal.		VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Aroma e sabor	Bouquet agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado.		Valor Energético (KJ / Kcal)	1368	329	Lípido (g)	23,5		dos quais ácidos gordos saturados (	15,5		Hidratos de Carbono (g)	2,0		dos quais açucares (g)	< 0,5		Proteínas (g)	27,3		Fibras	< 1,0		Sal (g)	2,3		Humidade	49 a 56 %		CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Proteína	36 a 43 %		Gordura	> 60 %		Cinzas	7 a 8 %	
	Critérios de Aceitação			Referência																																																													
	m	M																																																															
MICROBIOLÓGICAS	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007																																																														
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g																																																															
	<i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>	10 <sup>4</sup> ufc/g		10 <sup>5</sup> ufc/g																																																													
ORGANOLÉPTICAS	Forma e consistência	O produto é comercializado em metades feitas de um queijo com forma de Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas, crosta lisa e ligeiramente enrugada e de consistência dura a extra-dura.																																																															
	Textura e cor	Textura fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa, de cor amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro. A casca encontra-se envolta de uma massa feita de pimentão doce e óleo vegetal.																																																															
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Aroma e sabor	Bouquet agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado.																																																															
	Valor Energético (KJ / Kcal)	1368	329																																																														
	Lípido (g)	23,5																																																															
	dos quais ácidos gordos saturados (	15,5																																																															
	Hidratos de Carbono (g)	2,0																																																															
	dos quais açucares (g)	< 0,5																																																															
	Proteínas (g)	27,3																																																															
	Fibras	< 1,0																																																															
	Sal (g)	2,3																																																															
	Humidade	49 a 56 %																																																															
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Proteína	36 a 43 %																																																															
	Gordura	> 60 %																																																															
	Cinzas	7 a 8 %																																																															
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																																																	
PESO APROXIMADO	De 300 a 350 g																																																																
TIPO DE EMBALAGEM																																																																	
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Embalado em vácuo em saco plástico, próprio para o efeito																																																																
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Tabuleiro ou caixa de Cartão																																																																
ACONDICIONAMENTO	Em cada unidade é colocado o rótulo no exterior da embalagem e cada tabuleiro/caixa é composto por 6 unidades, quando se tratarem de metades de 280 g e 12 unidades se se tratarem de metades de 180 g.																																																																
ROTULAGEM	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																																																
6. DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO																																																																	
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Transporte efetuado por empresa externa e a temperatura abaixo dos + 10°C																																																																
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO	Conservar a temperatura abaixo dos + 10°C																																																																
PRAZO DE VALIDADE																																																																	
Duração	6 meses																																																																
Local e modo de marcação	A frente da designação "Consumir de preferência antes de:"																																																																
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral, exceto pessoas intolerantes a lactose																																																																
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3038 CE																																																																
CÓDIGO EAN	5600345760055																																																																
OGM'S	Não Contém																																																																
ALERGÉNICOS	Contém Lactose Pronto																																																																
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	a consumir																																																																