

## FICHA TÉCNICA PRODUTO

Queijo de Ovelha Curado Velho																																																								
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	Queijo de Ovelha Curado Velho Vale da Estrela																																																							
<b>2. INGREDIENTES</b>	Leite Cru de Ovelha Bordaleira Serra da Estrela, sal e flor de cardo																																																							
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	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 dura, untuosa, cor amarelada/alaranjada, com poucos ou nenhuns olhos. O seu aroma e paladar são agradáveis e persistentes, ligeiramente forte e levemente picante/salgado. Apresenta um período mínimo de cura de 60 dias.																																																							
<b>4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Critérios de Aceitação</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Referência</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">MICROBIOLÓGICAS</td> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausência em 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausência em 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i></td> <td style="text-align: center;">10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10<sup>5</sup> ufc/g</td> <td style="text-align: center;">Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007</td> </tr> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">ORGANOLÉPTICAS</td> <td>Forma e consistência</td> <td colspan="2">Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas, crosta lisa e ligeiramente enrugada e de consistência semi - dura a dura.</td> </tr> <tr> <td>Textura e cor</td> <td colspan="2">Massa com textura bem ligada fechada ou com alguns olhos que faz fatia inteira ao corte, untuosa, de cor amarelada/alaranjada.</td> </tr> <tr> <td>Aroma e sabor</td> <td colspan="2">Bouquet agradável e persistente, limpo, ligeiramente forte e levemente picante/salgado.</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="text-align: center;">1368</td> <td style="text-align: center;">329</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center;">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td>Lípido (g)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">23,5</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">15,5</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">2,0</td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">&lt; 0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">27,3</td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">&lt; 1,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sal (g)</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">2,3</td> </tr> </tbody> </table>			Critérios de Aceitação		Referência	m	M	MICROBIOLÓGICAS	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g		<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	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007	ORGANOLÉPTICAS	Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas, crosta lisa e ligeiramente enrugada e de consistência semi - dura a dura.		Textura e cor	Massa com textura bem ligada fechada ou com alguns olhos que faz fatia inteira ao corte, untuosa, de cor amarelada/alaranjada.		Aroma e sabor	Bouquet agradável e persistente, limpo, ligeiramente forte e levemente picante/salgado.		Valor Energético (KJ / Kcal)	1368	329		VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Lípido (g)	23,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)	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	
	Critérios de Aceitação			Referência																																																				
	m	M																																																						
MICROBIOLÓGICAS	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g																																																						
	<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	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007																																																				
ORGANOLÉPTICAS	Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas, crosta lisa e ligeiramente enrugada e de consistência semi - dura a dura.																																																						
	Textura e cor	Massa com textura bem ligada fechada ou com alguns olhos que faz fatia inteira ao corte, untuosa, de cor amarelada/alaranjada.																																																						
	Aroma e sabor	Bouquet agradável e persistente, limpo, ligeiramente forte e levemente picante/salgado.																																																						
	Valor Energético (KJ / Kcal)	1368	329																																																					
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Lípido (g)	23,5																																																						
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	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																																																						
<b>5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM</b>																																																								
<b>PESO APROXIMADO</b>	Queijo pequeno - 300 a 350 g e Queijo grande - 700 a 750 g																																																							
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>																																																								
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Embalado em vácuo em saco plástico, próprio para o efeito																																																							
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Tabuleiro ou caixa de Cartão																																																							
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Em cada unidade é colocado o rótulo no exterior da embalagem e cada tabuleiro/caixa é composto por 5 ou 6 unidades. (De acordo com a especificação do cliente)																																																							
<b>ROTULAGEM</b>	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																																							
<b>6. DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO</b>																																																								
<b>DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE</b>	Transporte efetuado por empresa externa e a temperatura abaixo dos + 10°C																																																							
<b>CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO</b>	Conservar a temperatura abaixo dos + 10°C																																																							
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>																																																								
Duração	6 meses																																																							
Local e modo de marcação	A frente da designação "Consumir de preferência antes de:"																																																							
<b>CONSUMIDOR ALVO</b>	Consumidor em geral, exceto pessoas intolerantes a lactose																																																							
<b>NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO</b>	PT C 3038 CE																																																							
<b>CÓDIGO EAN</b>	5600345760048 (queijo pequeno), Não aplicável no queijo grande ( comercializado ao kg )																																																							
<b>OGM'S</b>	Não Contém																																																							
<b>ALERGÉNEOS</b>	Contém Lactose																																																							
<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	Pronto a consumir																																																							
<b>ORIGEM:</b>	Portugal																																																							