

FICHA TÉCNICA PRODUTO

CAIXA DEGUSTAÇÃO		
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Caixa Degustação	
2. INGREDIENTES	Não aplicável	
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	A Caixa Degustação é constituída por quatro produtos: 1 Queijo da Serra da Estrela DOP (500g), 1 Doce extra Abóbora Vale da Estrela (200g), 1 Doce extra Mirtilo Vale da Estrela (200g) e 1 Marmelada com Vinho do Porto (300g). Os produtos encontram-se embalados individualmente dentro de uma caixa de madeira quadrada.	
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<p>MICROBIOLÓGICAS</p> <p>ORGANOLÉPTICAS</p> <p>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</p> <p>Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação</p>	
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM		
PESO APROXIMADO	2000 g	
TIPO DE EMBALAGEM	Os doces encontram-se rotulados e embalados em frascos de vidro com tampa metálica, a marmelada encontra-se embalada em caixa plástica, embrulhada em papel vegetal. O queijo encontra-se rotulado e embrulhado em papel vegetal.	
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Interna	
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de Madeira Quadrada	
ACONDICIONAMENTO	Não aplicável	
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, com alvará para o efeito	
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
PRAZO DE VALIDADE	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
Duração	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
Local e modo de marcação	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
CONSUMIDOR ALVO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3038 CE	
CÓDIGO EAN	Não aplicável	
OGM'S	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
ALERGÉNEOS	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Degustação	
ORIGEM:	Portugal	

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Queijo Serra da Estrela DOP Pequeno			
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Queijo Serra da Estrela DOP Pequeno 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-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa ou untuosa pode apresentar poucos ou nenhuns olhos. O seu aroma e paladar são suaves, requintados e inconfundíveis. Apresenta um período mínimo de cura de 30 dias.		
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	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 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos e semi-mole.	
ORGANOLEPTICAS	Textura e cor	Textura fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, de cor branca ou ligeiramente amarelada	
	Aroma e sabor	Bouquet suave, limpo e ligeiramente acidulado	
	Valor Energético (KJ / Kcal)	1233	297
	Lípido (g)	22,4	
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	15,28	
	Hidratos de Carbono (g)	2,1	
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	dos quais açúcares (g)	0,8	
	Proteínas (g)	21,7	
	Fibras	< 1,0	
	Sal (g)	1,88	
	Humidade	61 a 69 %	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Proteína	26 a 33 %	
	Gordura	45 a 60 %	
	Cinzas	5 a 6,5 %	
			Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007
			Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP
			Interna
			Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM			
PESO APROXIMADO	0,500 - 0,550 kg		
TIPO DE EMBALAGEM			
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Não Aplicável		Interna
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Tabuleiro ou caixa de Cartão		
ACONDICIONAMENTO	Em cada unidade é colocado o rótulo e cada tabuleiro/caixa é composto por 6 unidades.		
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 no frio		
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	5600345760024		
OGM'S	Não Contém		
ALERGÉNEOS	Contém Lactose		
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir		

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Doce Extra de Mirtilo																																																								
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Doce Extra de Mirtilo Vale da Estrela																																																							
2. INGREDIENTES	Mirtilo 70 %, e açúcar. Preparado com 70 g de fruta por 100 g.																																																							
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	É um produto feito à base de mirtilo e açúcar, recorrendo à cozedura como tratamento térmico e confeção																																																							
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>MICROBIOLÓGICAS</td> <td colspan="3"> <i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i> </td> </tr> <tr> <td>ORGANOLÉPTICAS</td> <td colspan="3"> Aspecto e cor: Massa bem ligada, uniforme e cremosa. De cor negra Sabor: Um sabor único a mirtilo agardável, funde-se na boca Forma: Homogénea com pedaços de mirtilo distribuídos uniformemente </td> </tr> <tr> <td>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td colspan="3"> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>831</td> <td>196</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td>< 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td>< 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td>48</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td>38,3</td> <td>Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td>0,9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td>< 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td>0,08</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>			Critérios de Aceitação		Referência	m	M	MICROBIOLÓGICAS	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>			ORGANOLÉPTICAS	Aspecto e cor: Massa bem ligada, uniforme e cremosa. De cor negra Sabor: Um sabor único a mirtilo agardável, funde-se na boca Forma: Homogénea com pedaços de mirtilo distribuídos uniformemente			VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>831</td> <td>196</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td>< 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td>< 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td>48</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td>38,3</td> <td>Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td>0,9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td>< 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td>0,08</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				m	M		Valor Energético (KJ / Kcal)	831	196		Lípido (g)		< 0,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1		Hidratos de Carbono (g)		48		dos quais açucares (g)		38,3	Interna	Proteínas (g)		0,9		Fibras		< 1,0		Sal (g)		0,08	
	Critérios de Aceitação			Referência																																																				
	m	M																																																						
MICROBIOLÓGICAS	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>																																																							
ORGANOLÉPTICAS	Aspecto e cor: Massa bem ligada, uniforme e cremosa. De cor negra Sabor: Um sabor único a mirtilo agardável, funde-se na boca Forma: Homogénea com pedaços de mirtilo distribuídos uniformemente																																																							
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>831</td> <td>196</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td>< 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td>< 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td>48</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td>38,3</td> <td>Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td>0,9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td>< 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td>0,08</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				m	M		Valor Energético (KJ / Kcal)	831	196		Lípido (g)		< 0,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1		Hidratos de Carbono (g)		48		dos quais açucares (g)		38,3	Interna	Proteínas (g)		0,9		Fibras		< 1,0		Sal (g)		0,08																		
	m	M																																																						
Valor Energético (KJ / Kcal)	831	196																																																						
Lípido (g)		< 0,5																																																						
dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1																																																						
Hidratos de Carbono (g)		48																																																						
dos quais açucares (g)		38,3	Interna																																																					
Proteínas (g)		0,9																																																						
Fibras		< 1,0																																																						
Sal (g)		0,08																																																						
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																																								
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 200 g																																																							
TIPO DE EMBALAGEM			Interna																																																					
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Frasco de vidro e tampa metálica																																																							
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de Cartão																																																							
ACONDICIONAMENTO	Em cada frasco é colocado o rótulo e na tampa a etiqueta com o logo da Queijaria Vale da Estrela																																																							
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, com alvará para o efeito																																																							
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO	Conservar em local fresco e seco. Após abertura conservar no frio.																																																							
PRAZO DE VALIDADE	Duração: 365 dias																																																							
Local e modo de marcação	Por baixo da designação "Consumir de preferência antes de:"																																																							
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral																																																							
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3038 CE																																																							
CÓDIGO EAN	5600345760093																																																							
OGM'S	Não Contém																																																							
ALERGÉNEOS	Não Contém																																																							
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir. Consumir de preferência antes de 21 dias após abertura. Utilizar sempre uma colher limpa e seca.																																																							
ORIGEM:	Mangualde, Portugal																																																							

