

FICHA TÉCNICA PRODUTO

CAIXA GOURMET		
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Caixa Gourmet	
2. INGREDIENTES	Não aplicável	
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	A Caixa Gourmet é constituída por três produtos: 1 Queijo da Serra da Estrela DOP (500g), 1 Doce extra Abóbora Vale da Estrela (200g) e 1 Doce extra Mirtilo Vale da Estrela (200g). Os produtos encontram-se embalados individualmente e 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 Gourmet</p>	
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM		
PESO APROXIMADO	1700 g	
TIPO DE EMBALAGEM	Os doces encontram-se rotulados e embalados em frascos de vidro com tampa metálica. 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 Gourmet	
PRAZO DE VALIDADE	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
Duração	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
Local e modo de marcação	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
CONSUMIDOR ALVO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3038 CE	
CÓDIGO EAN	Não aplicável	
OGM'S	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
ALERGÉNEOS	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Gourmet	
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	<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 colspan="2">Ausência em 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td colspan="2">Ausência em 25g</td> </tr> <tr> <td>Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase +</td> <td>10⁴ ufc/g</td> <td>10⁵ ufc/g</td> <td>Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">ORGANOLEPTICAS</td> <td>Forma e consistência</td> <td colspan="2">Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos e semi-mole.</td> </tr> <tr> <td>Textura e cor</td> <td colspan="2">Textura fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, de cor branca ou ligeiramente amarelada</td> </tr> <tr> <td>Aroma e sabor</td> <td colspan="2">Bouquet suave, limpo e ligeiramente acidulado</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>1233</td> <td>297</td> <td rowspan="10">Interna</td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td colspan="2">22,4</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td colspan="2">15,28</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td colspan="2">2,1</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td colspan="2">0,8</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td colspan="2">21,7</td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td colspan="2">< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td colspan="2">1,88</td> </tr> <tr> <td>Humidade</td> <td colspan="2">61 a 69 %</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</td> <td>Proteína</td> <td colspan="2">26 a 33 %</td> </tr> <tr> <td>Gordura</td> <td colspan="2">45 a 60 %</td> </tr> <tr> <td>Cinzas</td> <td colspan="2">5 a 6,5 %</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		Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase +	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007	ORGANOLEPTICAS	Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos e semi-mole.		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		VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Valor Energético (KJ / Kcal)	1233	297	Interna	Lípido (g)	22,4		dos quais ácidos gordos saturados (g)	15,28		Hidratos de Carbono (g)	2,1		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 %		Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP
	Critérios de Aceitação			Referência																																																																	
	m	M																																																																			
MICROBIOLÓGICAS	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g																																																																			
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g																																																																			
	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase +	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007																																																																	
ORGANOLEPTICAS	Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos e semi-mole.																																																																			
	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																																																																			
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Valor Energético (KJ / Kcal)	1233	297	Interna																																																																	
	Lípido (g)	22,4																																																																			
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	15,28																																																																			
	Hidratos de Carbono (g)	2,1																																																																			
	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 %																																																																			
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 Abobora																																																								
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Doce Extra de Abobora Vale da Estrela																																																							
2. INGREDIENTES	Abóbora e açúcar. Preparado com 65 g de abobora por 100 g.																																																							
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	É um produto feio á base de abóbora e açúcar, recorrendo á cozedura como tratamento térmico e confeção.																																																							
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">ORGANOLÉPTICAS</td> <td colspan="3"> Aspecto e cor: Massa bem ligada, uniforme, cremoso. De cor laranja. Sabor: Um sabor único a abobora agradável funde-se na boca Forma: Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td colspan="3"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="text-align: center;">1134</td> <td style="text-align: center;">267</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">66,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">59,2</td> <td style="text-align: center;">Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,05</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, cremoso. De cor laranja. Sabor: Um sabor único a abobora agradável funde-se na boca Forma: Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente			VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="text-align: center;">1134</td> <td style="text-align: center;">267</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">66,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">59,2</td> <td style="text-align: center;">Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,05</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				m	M		Valor Energético (KJ / Kcal)	1134	267		Lípido (g)		< 0,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1		Hidratos de Carbono (g)		66,1		dos quais açucares (g)		59,2	Interna	Proteínas (g)		0,6		Fibras		< 1,0		Sal (g)		0,05	
	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, cremoso. De cor laranja. Sabor: Um sabor único a abobora agradável funde-se na boca Forma: Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente																																																							
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td style="text-align: center;">1134</td> <td style="text-align: center;">267</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">66,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">59,2</td> <td style="text-align: center;">Interna</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td></td> <td style="text-align: center;">< 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,05</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				m	M		Valor Energético (KJ / Kcal)	1134	267		Lípido (g)		< 0,5		dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1		Hidratos de Carbono (g)		66,1		dos quais açucares (g)		59,2	Interna	Proteínas (g)		0,6		Fibras		< 1,0		Sal (g)		0,05																		
	m	M																																																						
Valor Energético (KJ / Kcal)	1134	267																																																						
Lípido (g)		< 0,5																																																						
dos quais ácidos gordos saturados (g)		< 0,1																																																						
Hidratos de Carbono (g)		66,1																																																						
dos quais açucares (g)		59,2	Interna																																																					
Proteínas (g)		0,6																																																						
Fibras		< 1,0																																																						
Sal (g)		0,05																																																						
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																																								
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 200 g																																																							
TIPO DE EMBALAGEM																																																								
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	5 600345 760109																																																							
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																																																							



