


FICHA TÉCNICA PRODUTO

CAIXA PREMIUM		
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Caixa Premium	
2. INGREDIENTES	Não aplicável	
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	A Caixa Premium é constituída por três produtos: 1 Queijo da Serra da Estrela DOP (Peso aprox. 800gr), 1 metade de Queijo Serra da Estrela Velho DOP (400g) e 1 Doce extra Abóbora Vale da Estrela (200g). Os produtos encontram-se embalados individualmente e dentro de uma caixa de madeira quadrada.	
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
MICROBIOLÓGICAS		
ORGANOLÉPTICAS		
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G		
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM		
PESO APROXIMADO	1700 g	
TIPO DE EMBALAGEM		
EMBALAGEM PRIMÁRIA	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 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 Premium	
PRAZO DE VALIDADE		
Duração	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
Local e modo de marcação	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
CONSUMIDOR ALVO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3038 CE	
CÓDIGO EAN	Não aplicável	
OGM'S	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
ALERGÉNEOS	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Ver Fichas técnicas dos produtos que compõem a Caixa Premium	
ORIGEM:	Portugal	


FICHA TÉCNICA PRODUTO

Queijo Serra da Estrela DOP Kg		 <p>Foto</p>																																																															
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Queijo Serra da Estrela DOP Kg 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>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>Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase +</td> <td>10⁴ ufc/g</td> <td>10⁵ ufc/g</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">ORGANOLÉPTICAS</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>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>1233</td> <td>297</td> </tr> <tr> <td rowspan="7">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <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 açucares (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 rowspan="4">CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</td> <td>Humidade</td> <td colspan="2">61 a 69 %</td> </tr> <tr> <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	Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase +	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	ORGANOLÉPTICAS	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		Valor Energético (KJ / Kcal)	1233	297	VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Lípido (g)	22,4		dos quais ácidos gordos saturados (g)	15,28		Hidratos de Carbono (g)	2,1		dos quais açucares (g)	0,8		Proteínas (g)	21,7		Fibras	< 1,0		Sal (g)	1,88		CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Humidade	61 a 69 %		Proteína	26 a 33 %		Gordura	45 a 60 %		Cinzas	5 a 6,5 %	
	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																																																															
	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase +	10 ⁴ ufc/g		10 ⁵ ufc/g																																																													
ORGANOLÉPTICAS	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																																																															
	Valor Energético (KJ / Kcal)	1233	297																																																														
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Lípido (g)	22,4																																																															
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	15,28																																																															
	Hidratos de Carbono (g)	2,1																																																															
	dos quais açucares (g)	0,8																																																															
	Proteínas (g)	21,7																																																															
	Fibras	< 1,0																																																															
	Sal (g)	1,88																																																															
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Humidade	61 a 69 %																																																															
	Proteína	26 a 33 %																																																															
	Gordura	45 a 60 %																																																															
	Cinzas	5 a 6,5 %																																																															
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																																																	
PESO APROXIMADO	850 - 900 g																																																																
TIPO DE EMBALAGEM																																																																	
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Não Aplicável																																																																
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Tabuleiro ou caixa de Cartão																																																																
ACONDICIONAMENTO	Em cada unidade é colocado o rótulo e cada tabuleiro/caixa é composto por 4, 5 ou 6 unidades. (De acordo com a especificação do cliente)																																																																
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	Não aplicável (Produto comercializado ao kg)																																																																
OGM'S	Não Contém																																																																
ALERGÉNICOS	Contém Lactose																																																																
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir																																																																

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>10⁴ ufc/g</td> <td>10⁵ 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">< 0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td colspan="2">27,3</td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td colspan="2">< 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">> 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 ⁴ ufc/g	10 ⁵ 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 ⁴ ufc/g		10 ⁵ 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																																																																

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			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		Interna
	Forma	Homogénea com pedaços de abobora distribuídos uniformemente		
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	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			Interna
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			