

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 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																																																																				