

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>22,4</td> <td rowspan="7">Interna</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td>15,28</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>dos quais açucares (g)</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>21,7</td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>1,88</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</td> <td>Humidade</td> <td>61 a 69 %</td> <td rowspan="4">Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>26 a 33 %</td> </tr> <tr> <td>Gordura</td> <td>45 a 60 %</td> </tr> <tr> <td>Cinzas</td> <td>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	Interna	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 %	Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP	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	Interna																																																					
	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 %	Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP																																																					
	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>MICROBIOLÓGICAS</td> <td colspan="2"></td> <td rowspan="3">Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007</td> </tr> <tr> <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><i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i></td> <td>10⁴ ufc/g</td> <td>10⁵ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ORGANOLÉPTICAS</td> <td colspan="2"> <p>Forma e consistência</p> <p>Textura e cor</p> <p>Aroma e sabor</p> </td> <td rowspan="2">Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP</td> </tr> <tr> <td>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td colspan="2"> <p>Valor Energético (KJ / Kcal)</p> <p>Lípido (g)</p> <p>dos quais ácidos gordos saturados (</p> <p>Hidratos de Carbono (g)</p> <p>dos quais açucares (g)</p> <p>Proteínas (g)</p> <p>Fibras</p> <p>Sal (g)</p> <p>Humidade</p> </td> <td rowspan="2">Interna</td> </tr> <tr> <td>CHARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</td> <td colspan="2"> <p>Proteína</p> <p>Gordura</p> <p>Cinzas</p> </td> <td>Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP</td> </tr> </tbody> </table>			Critérios de Aceitação		Referência	m	M	MICROBIOLÓGICAS			Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007	<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		ORGANOLÉPTICAS	<p>Forma e consistência</p> <p>Textura e cor</p> <p>Aroma e sabor</p>		Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP	VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	<p>Valor Energético (KJ / Kcal)</p> <p>Lípido (g)</p> <p>dos quais ácidos gordos saturados (</p> <p>Hidratos de Carbono (g)</p> <p>dos quais açucares (g)</p> <p>Proteínas (g)</p> <p>Fibras</p> <p>Sal (g)</p> <p>Humidade</p>		Interna	CHARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	<p>Proteína</p> <p>Gordura</p> <p>Cinzas</p>		Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP
	Critérios de Aceitação			Referência																														
	m	M																																
MICROBIOLÓGICAS			Reg. (CE) 1441/2007, de 5/12/2007																															
<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																																
ORGANOLÉPTICAS	<p>Forma e consistência</p> <p>Textura e cor</p> <p>Aroma e sabor</p>		Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP																															
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	<p>Valor Energético (KJ / Kcal)</p> <p>Lípido (g)</p> <p>dos quais ácidos gordos saturados (</p> <p>Hidratos de Carbono (g)</p> <p>dos quais açucares (g)</p> <p>Proteínas (g)</p> <p>Fibras</p> <p>Sal (g)</p> <p>Humidade</p>			Interna																														
CHARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	<p>Proteína</p> <p>Gordura</p> <p>Cinzas</p>		Caderno de Especificações Queijo Serra da Estrela DOP																															
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																																	