

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo de mistura de leite de vaca e cabra pasteurizado fresco

CÓDIGO DE PRODUTO: 1011

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Queijo de mistura de leite de vaca e cabra pasteurizado fresco – Casa do Pendão

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Queijo fresco de fabrico artesanal, de massa mole, amanteigada, branca, uniforme, obtida pelo esgotamento lento da coalhada após coagulação dos leites.

Obtido a partir da mistura de leite de vaca com leite de cabra, pasteurizados, provenientes de explorações selecionadas e sanitariamente controladas.

Tem um aroma e paladar muito próprios com um toque final de manteiga.

A forma é de cilindro baixo apresentando uma irregularidade na sua superfície resultante do carácter artesanal do seu fabrico.

Não apresenta crosta. Cor branca uniforme.

Acondicionado em copo plástico, posteriormente embalado em cuvete termoselada.

COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:

Leite de vaca e leite de cabra pasteurizados, coalho e sal.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÉTODO DE ANÁLISE	LIMITE MÁXIMO ACEITÁVEL
Pesquisa de Salmonella	ISO 6579:2002	Ausência em 25 g
Contagem de Escherichia Coli	ISO 16649-2:2001	<1x 10 ³ UFC/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes	ISO 11290 – 1:1996/amd.1:2004	Ausência em 25 g
Contagem de estafilococos coagulase positiva	ISO 6888-2:1999/amd.1:2003	< 1x10 ² UFC/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E ORGANOLÉPTICAS

DESCRIÇÃO NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parâmetro	Por 100 g	Parâmetro	Características
Energia	922 kJ/222 kcal	Aspecto	Sem crosta formada, massa mole.
Gordura (lípidos)	17,9 g	Cor	Branca.
Ácidos Gordos Saturados	12,6 g	Sabor	Revela um “bouquet” suave, amanteigado.
Hidratos de Carbono	< 1,0 g		
Açúcares Totais	< 0,5 g	Forma	Cilindro baixo com abaulamento lateral e sem bordos definidos.
Fibra	< 1,0 g		
Proteínas	15,3 g	Aroma	Láteo suave.
Sal	1,15 g		
Parâmetros Adicionais			
Matéria Gorda no Extrato seco	48,0 g		
Humidade	62,7 g		

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
PESO APROXIMADO	180 g
TIPO DE EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Forma plástica branca
Embalagem Secundária	Forma em PP transparente termoselada.
ACONDICIONAMENTO	A forma branca, contendo o queijo, é colocada no interior da embalagem transparente exterior. Esta é hermeticamente fechada com uma película, igualmente transparente, por recurso a um processo de termosoldadura. Finalmente é rotulada com uma etiqueta autoadesiva.
ROTULAGEM	De acordo com o DL 560/99 de 28 de dezembro e Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de outubro.

DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO	
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Veículos isotérmicos e refrigerados.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO	Conservar a temperatura inferior a 5º C
VALIDADE	Consumir até 15 dias (ver data de validade No rótulo)
MERCADO ALVO	O produto é expedido em frota da empresa e entregue diretamente ao cliente. Pode, ainda, ser entregue na fábrica a clientes que aí se desloquem.
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral, exceto pessoas intolerantes à lactose.
CONTROLO VETERINÁRIO	PT TLT 1057 CE
CODIGO DE BARRAS	5603845010118
OGM's	Não contém.
ALERGÉNEOS	Contêm lactose.
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir.
ORIGEM	Douro Sul/Beira Alta.

Elaborado: Eng.ª Nélia Nobre	Aprovado: Edição: A	Revisão: 000	Data: 18/11/2013
-------------------------------------	----------------------------	---------------------	-------------------------