

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo de mistura de leite de vaca e cabra curado pasteurizado

CÓDIGO DE PRODUTO: 1021 – pequeno | 1022 – grande
12121 – pack 2 un. | 10222 - metade

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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Queijo curado de fabrico artesanal, de pasta dura, branca, ligeiramente amarelada, 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, acentuados pelo cuidadoso processo de maturação de, aproximadamente, 30 dias, a que é submetido após o fabrico.

A forma é de cilindro baixo, com abaulamento lateral e um pouco na sua face superior, com bordos definidos.

Apresenta crosta, de cor branca amarelada, uniforme, comestível.

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	< 1x10 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	1540 kJ/372 kcal	Aspecto	Com crosta formada, massa dura.
Gordura (lípidos)	30,7 g	Cor	Branca amarelada.
Ácidos Gordos Saturados	21,3 g	Sabor	Revela um “bouquet” consistente e macio muito agradável.
Hidratos de Carbono	1,5 g	Forma	Cilindro baixo com abaulamento lateral e com bordos definidos.
Açúcares Totais	< 0,5 g		
Fibra	< 1,0 g	Aroma	Láteo amanteigado.
Proteínas	22,3 g		
Sal	0,93 g		
Parâmetros Adicionais			
Matéria Gorda no Extrato seco	53,3 g		
Humidade	42,4 g		

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM	
PESO APROXIMADO	
Pequeno	100 g (± 10%)
Grande - inteiro	500 g (± 10%)
Grande – metade	250 a 300 g
TIPO DE EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Saco plástico retratilizado.
ACONDICIONAMENTO	O queijo de mistura curado pequeno é embalado a vácuo. Pode ser embalado individualmente ou, na apresentação mais frequente, em packs de 2 unidades cada. O queijo de mistura curado grande pode ser apresentado ao cliente inteiro ou em metades, sendo sempre embalado individualmente a vácuo, e rotulado.
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 10° C (com embalagem integra)
VALIDADE	365 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	
Pequeno	5603845010217
Grande - inteiro	5603845010224
Pequeno – packs 2 un.	5603845121210
Grande – metade	5603845102226
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: 001	Data: 18/11/2013
-------------------------------------	----------------------------	---------------------	-------------------------