

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo de cabra fresco pasteurizado

CÓDIGO DE PRODUTO: 0012 - grande 0011 - pequeno
DENOMINAÇÃO DE VENDA: Queijo cabra fresco pasteurizado
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: <p>Queijo fresco de fabrico artesanal de massa mole, amanteigada, branca, uniforme, obtida pelo esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de cabra, com o coalho e sal.</p> <p>Obtido a partir de leite pasteurizado proveniente de rebanhos selecionados e sanitariamente controlados.</p> <p>Tem um aroma e paladar inconfundíveis, muito suaves e requintados. A forma é de cilindro baixo apresentando uma irregularidade na sua superfície resultante do carácter artesanal do seu fabrico.</p> <p>Não apresenta crosta. Cor branca uniforme.</p> <p>Acondicionado em copo plástico, posteriormente embalado em cuvete termoselada - queijo pequeno - e embalado em caixa plástica fechada e selada - queijo grande.</p> <p>A embalagem do queijo grande é reutilizável muito útil, por exemplo, em utilização doméstica para acondicionamento de alimentos.</p>
COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES: <p>Leite de cabra pasteurizado, coalho e sal.</p>



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 ORGANOLÉTICAS

DESCRIÇÃO NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parâmetro	Por 100 g	Parâmetro	Características
Energia	1174 kJ/282 kcal	Aspecto	Sem crosta formada, massa mole.
Gordura (lípidos)	20,8 g	Cor	Branca.
Ácidos Gordos Saturados	15,02 g	Sabor	Revela um “bouquet” suave, requintado e inconfundível.
Hidratos de Carbono	6,4 g	Forma	Cilindro baixo com abaulamento lateral e sem bordos definidos.
Açúcares Totais	< 0,5 g	Aroma	Láteo, muito fresco
Fibra	< 1,0 g		
Proteínas	17,4 g		
Sal	1,0 g		
Parâmetros Adicionais			
Matéria Gorda no Extrato seco	45,2 g		
Humidade	53,2 g		

ACONDICIONAMENTO, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM		
	QUEIJO PEQUENO	QUEIJO GRANDE
PESO APROXIMADO	180 g	900 g
TIPO DE EMBALAGEM		
Embalagem Primária	Forma plástica branca	Não tem
Embalagem Secundária	Forma em PP transparente termoselada.	Caixa com tampa em PP translúcido reutilizável.
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.	O queijo é colocado no interior da caixa sobre uma rede de modo a nunca estar em contato com o soro que liberta. A caixa é fechada hermeticamente com a respetiva tampa. É posto um rótulo exterior, uma etiqueta autoadesiva, que garante a inviolabilidade da embalagem.
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	
	Pequeno 5603845000119
	Grande 5603845000126
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
------------------------------	---------------------	--------------	------------------