

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Queijo de cabra curado pasteurizado apimentado

CÓDIGO DE PRODUTO: 0023 – pequeno | 0024 – grande

02323 – pack 2 un. | 00242 - metade

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Queijo de cabra curado pasteurizado apimentado

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

É produzido com leite de cabra pasteurizado. O processo de pasteurização consiste em submeter o leite a uma temperatura de, aproximadamente 87°C durante 20 segundos após o que é arrefecido à temperatura de 5°C.

Tem um aroma e paladar inconfundíveis, acentuados pelo cuidadoso processo de maturação de, aproximadamente, 40 dias, a que é submetido após o fabrico.

É barrado com uma pasta de pimentão picante e azeite que lhe confere um tom castanho alaranjado e um sabor muito característico.

É um queijo de fabrico artesanal de pasta dura, num tom esbranquiçado, uniforme ou irregular, características que adquire durante a cura. Esta tem lugar após o esgotamento lento da coalhada que se obtém da coagulação do leite de cabra pasteurizado com o coalho e sal.

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

Apresenta crosta, de cor alaranjada, comestível.

COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:

Leite de cabra pasteurizado, coalho, sal, massa de pimentão picante e azeite.



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	< 1x 10 ² UFC/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E ORGANOLÉTICAS

DESCRIÇÃO NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parâmetro	Por 100 g	Parâmetro	Características
Energia	1647 kJ/397 kcal	Aspecto	Com crosta formada, massa dura.
Gordura (lípidos)	32,2 g	Cor	Castanho alaranjado.
Ácidos Gordos Saturados	23,3 g	Sabor	Revela um “bouquet” forte e picante.
Hidratos de Carbono	2,7 g	Forma	Cilindro baixo com abaulamento lateral e com bordos definidos.
Açúcares Totais	< 0,5 g		
Fibra	< 1,0 g	Aroma	Caraterístico de leite de cabra.
Proteínas	24,1 g		
Sal	1,08 g		
Parâmetros Adicionais			
Matéria Gorda no Extrato seco	55,0 g		
Humidade	37,6 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 cabra curado pequeno é embalado a vácuo. Pode ser embalado individualmente ou, na apresentação mais frequente, em packs de 2 unidades cada. O queijo de cabra 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 inferiores 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	5603845000232
Grande - inteiro	5603845000249
Pequeno – packs 2 un.	5603845023231
Grande – metade	5603845002427
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
-------------------------------------	----------------------------	---------------------	-------------------------