

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Entradas & Saladas

| |
|--|
| CÓDIGO DE PRODUTO: 0025 |
| DENOMINAÇÃO DE VENDA: Entradas & Saladas |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO: |
| <p>É produzido com leite de cabra pasteurizado. O processo de pasteurização consiste em submeter o leite a uma temperatura de, aproximadamente 87^oC durante 20 segundos após o que é arrefecido à temperatura de 5^o C.</p> <p>Tem um aroma e paladar inconfundíveis, muito acentuado pelo longo processo de maturação de, aproximadamente, 30 dias, a que é submetido após o fabrico.</p> <p>É um queijo de fabrico artesanal de pasta dura, num tom esbranquiçado, uniforme, 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.</p> <p>Apresenta-se cortado em pequenos cubos e embebido numa mistura de azeite, óleo vegetal e especiarias.</p> |
| COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES: |
| Queijo de cabra pasteurizado, azeite, óleo vegetal e especiarias. |



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 | 1647 KJ/397 kcal | Aspecto | Com crosta formada, massa dura. |
| Gordura (lípidos) | 32,2 g | Cor | Esbranquiçada/amarelada. |
| Ácidos Gordos Saturados | 23,3 g | Sabor | Forte, suavizado pelo toque do azeite e especiarias. |
| Hidratos de Carbono | 2,7 g | Forma | Pequenos cubos de queijo. |
| Açúcares Totais | < 0,5 g | Aroma | Intenso com nota de especiarias. |
| Fibra | < 1,0 g | | |
| 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 | 130 g (escorrido) |
| TIPO DE EMBALAGEM | |
| Embalagem Primária | Forma em PP transparente termoselada. |
| ACONDICIONAMENTO | O queijo de cabra curado, cortado em pequenos cubos, é colocado dentro de uma cuvete transparente, imerso numa mistura de azeite, óleo vegetal e especiarias. Esta é, posteriormente, termoselada e rotulada. |
| 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 | 180 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 | 5603845000256 |
| 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 |
|------------------------------|---------------------|--------------|------------------|