



FICHA TÉCNICA

REVISÃO 02
EDIÇÃO 00

QUEIJO DE OVELHA CURADO

DOC. FT. 06

Pag. 1/2

PRODUTO:

Produto: Queijo de ovelha curado (pasta dura)
Conservado em sal (apresentação em 3 unds)
Marca: Monte da Vinha
Licença Sanitária: L 04-2004

Lote: Lote por fornecedor e cuba de leite colocado no queijo na altura de expedição e registado no mapa de saídas

Registo Veterinário: LLT 1462

NOME E MORADA DO FABRICANTE:

FORNECEDOR: Queijaria Monte da Vinha

Tel: 266467565

Nome Responsável: Maria Joana Garcia Fernandes

Fax: 266467565

Morada: Zona Industrial Lote 1 7040 Vimieiro

Email: geral.montedavinha@sapo.pt

INFORMAÇÃO DO PRODUTO:

Peso unitário: 80 g (80 x 3)
Período de vida útil: 1 ano
Modo de Marcação de Validade: Dia/mês/ano
Condições Conservação: Local seco e fresco (12-16°C)

INGREDIENTES:

Leite cru de ovelha

Sal

Cardo

Obs: não é mencionada a presença de lactose, uma vez que é constituinte do leite

DIMENSÕES E FORMATOS

Formato: cilíndrico com bordos arredondados não definidos

Dimensões: 3 a 5 de diâmetro e 2 a 4 cm de altura

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Reg CE 2073/2005 de 15 de Novembro de 2005)

Alterado pelo Regulamento (CE) 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios)

| | Valor pretendido: | Valor Limite: |
|---|-------------------|------------------|
| Estafilococos coagulase positiva (ufc/g) : | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Salmonella: | Ausência em 25 g | Ausência em 25 g |
| Listéria monocytogenese: | Ausência em 25 g | Ausência em 25 g |

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Matéria gorda no extracto seco: 45 a 60% (queijo gordo)



FICHA TÉCNICA

REVISÃO 02
EDIÇÃO 00

QUEIJO DE OVELHA CURADO

DOC. FT. 06

Pag. 2/2

MATURAÇÃO:

Tempo de cura mínimo de 60 dias. A maturação é efectuada em câmaras com temperatura e humidade controladas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|-----------------|---|
| - Textura | Pasta dura |
| - Coloração | Amarelo palha/Acastanhado |
| - Forma | Cilíndrica de bordos arredondados mas não definidos |
| - Aspecto | Superfície lisa |
| - Aroma e sabor | Forte e agradável; ligeiramente ácido e picante |
| - Tempo de Cura | Mínimo de 60 dias |
| - Apresentação | Em sacos de 3 unidades. |

EMBALAGEM:

O produto é comercializado em sacos de 3 unidades, devidamente rotulados, em caixas de cartão canelado de 12 (34 cm x 28 cm x 5,5 cm) unidades.

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO

| | | | |
|-------------------------|---|-----------------------|---|
| Denominação de venda | X | Local de Origem | X |
| Nome Fornecedor | X | Rotulagem Nutricional | X |
| Lista de ingredientes | X | Lote | X |
| Registo Veterinário | X | Validade | X |
| Indicação de Alergénios | X | | |

ALTERAÇÕES CONHECIDAS:

| | |
|----------------------------|---------------|
| - Alterações de coloração: | Não previstas |
| - Alterações de textura: | Não previstas |

IMAGENS:

