

<b>Designação do Produto</b>	<b>Queijo de Ovelha Curado</b>		
<b>Caracterização Sumária</b>	Queijo maturado, de pasta semidura, macia, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação pelo cardo ( <i>Cynara cardunculus</i> , L.) do leite termizado de ovelha.		
<b>Ingredientes</b>	<b>Leite</b> Cru de Ovelha; Sal, Cloreto Cálcio; Conservante (Lisozima de <b>Ovo</b> ); Cardo, Coalho e Fermentos Lácteos.		
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
Microbiológicas	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)	Valor Paramétrico	
	<i>Nº de Enterobacteriaceae</i>	<10 <sup>4</sup> UFC / g	
	<i>Escherichia coli</i>	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2	
	Estafilococos coagulase positiva	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	
	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25 g	
<b>Legenda:</b> n: Nº de unidades que constituem a amostra; m: Limite abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios; M: Limite de aceitabilidade acima do qual os resultados são considerados insatisfatórios e c: Nº de unidades da amostra com valores compreendidos entre m e M.			
Físico-Químicas	Parâmetro	Característica	
	Dioxinas (Somatório de dioxinas PCDD/F-TEQ-OMS)	- Ensaios realizados à matéria-prima (leite), conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado.	
	PCB Similares a Dioxinas (Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina PCB/F-TEQ--OMS)		
	Aflatoxina M1 (no leite)		
	Chumbo (no leite)		
	Melamina		
	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados	- Reg. CE Nº 1829/2003 consolidado. - Reg. CE Nº 1830/2003 consolidado.	
	% Matéria Gorda no Extrato Seco	45 % a 70 %	
% Humidade Isenta de Matéria Gorda	62 % a 72 %		
ANÁLISE SENSORIAL			
Pasta	<b>Textura:</b> Uniforme, com poucos olhos pequenos, arredondados, regular ou irregularmente repartidos pela massa.		
	<b>Consistência:</b> Firme, compacta e fácil de cortar.		
	<b>Aparência:</b> Bem ligada, com alguns olhos.		
	<b>Odor e Sabor:</b> Lácticos característicos, agradável e sabor intenso.		
	<b>Cor:</b> Uniforme, branco marfim.		
Crosta	<b>Aspetto:</b> Seca, sem fissuras e sem bolores.		
	<b>Consistência:</b> Semidura		
	<b>Cor natural:</b> Amarela.		
Tempo de Maturação	Mais de 60 dias.	Revestimento	Não Aplicável.
Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004, consolidado e Regulamento CE 853/2004, consolidado.		

Elaborado por:

*Elton Paraiso*

Aprovado por: *Luís Martins*

Assinatura:

<b>Temperaturas de Conservação</b>	Na Armazenagem	0 °C a 10 °C
	No Transporte	0 °C a 10 °C
	No Retalhista (recomendado)	0 °C a 10 °C

<b>Valor Nutricional Médio/100 g</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Valor Médio / 100 g</b>
	Valor energético (kJ/ Kcal)	1744 kJ/ 421 Kcal
	Lípidos	35,3 g
	dos quais: saturados	20,5 g
	Hidratos de Carbono	1,1 g
	dos quais: açucares	< 0,3 g
	Fibra	1,4 g
	Proteínas	24,1 g
	Sal	2,2 g

<b>Modo de Utilização e Utilização Prevista</b>	<p>O Queijo de Ovelha Curado, é um produto lácteo de consumo generalizado pela população em geral. Recomenda-se que seja retirado do frigorífico, 10 minutos antes de ser consumido. <b>Nota Importante:</b> Produto derivado de leite. Contém Lactose.</p> <p><b>Utilização Prevista</b> ⇒ Pronto a comer, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor.</p> <p><b>Grupos Vulneráveis</b> ⇒ Intolerantes à lactose. Menção na rotulagem.</p>
---	---

<b>Prazo de Validade / Lote</b>	<p>Validade: 1 Ano, após embalagem.</p> <p>Nº de Lote: (código interno do produto/ nº de semana/ dia da semana / nº de fabrico).</p>
---------------------------------	--

<b>Rotulagem</b>	<p><b>Menções:</b> Denominação de venda, Quantidade líquida, Data de validade, Nº de Lote, Nome, morada e contacto do produtor, Nome, morada e contacto do importador (quando aplicável), Lista de ingredientes, Indicação alergénios, Condições de conservação, Declaração Nutricional e Nº Controlo Veterinário. A rotulagem é estabelecida conforme o Reg. (UE) 1169/2011, consolidado.</p>
------------------	--

<b>Embalagem e Acondicionamento</b>	<p>Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o definido no Reg. CE Nº 1935/2004, consolidado. Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o Reg. UE Nº 10/2011 consolidado.</p> <p><b>Quando embalado em Papel Vegetal:</b> Material em celulose virgem.</p>
-------------------------------------	--

<b>Formatos de Venda</b>	<b>Peso aproximado:</b> .0,5 kg, 1,0 kg e 1,4 kg.
--------------------------	---

<b>Declaração de alergénios</b>			
Cereais que contêm glúten e produtos derivados	Não	Frutos secos e produtos derivados	Não
Crustáceos e produtos derivados	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Ovos e produtos derivados	Sim	Mostarda e produtos derivados	Não
Peixe e produtos derivados	Não	Sementes de sésamo e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos derivados	Não	Dióxido de Enxofre e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO <sub>2</sub>	Não
Soja e produtos derivados	Não	Moluscos e produtos derivados	Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Tremoço e produtos derivados	Não

# Vale do Côa

## Queijo de Ovelha Curado

Declaração Nutricional por 100g	
Energia	1744 kJ / 421 Kcal
Lípidos	35,3 g
dos quais saturados	20,5 g
Hidratos de carbono	1,1 g
dos quais açúcares	< 0,3 g
Fibras	< 1,4 g
Proteínas	24,1 g
Sal	2,15 g

Zona Industrial B, 6420-750 Vila Franca das Naves, Trancoso  
T. +351 271 888 007 | F. +351 271 888 009 | geral@lacticoa.com | www.lacticoa.pt

Caldo e fermentos lácteos  
Casca não comestível  
Conservante (Lisozima de Ovo)  
Margarina Gorda 45 a 70  
Sal, Cloreto de Cálcio, Conservante



PT  
ILT - 1218  
CE



### Lacticoa

LACTICINIOS DO CÔA, Lda

Conservação: Local Seco e Fresco  
Ingredientes: Leite cru de Ovelha