

<b>Designação do Produto</b>	<b>Queijo de Cabra 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 do leite pasteurizado de cabra.		
<b>Ingredientes</b>	<b>Leite</b> de Cabra; Sal, Cloreto de Cálcio, Coalho; Conservante (Lisozima de <b>Ovo</b> ), Fermentos Lácteos e E235 (revestimento).		
<b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>			
<b>Microbiológicas</b>	<b>Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)</b>	<b>Valor Paramétrico</b>	
	<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.			
<b>Físico-Químicas</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Característica</b>	
	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 (produto acabado)	- Ensaios realizados à matéria-prima (produto acabado), conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado.	
	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 %		
<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>			
<b>Pasta</b>	<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.		
<b>Crosta</b>	<b>Aspetto:</b> Seca, sem fissuras e sem bolores.		
	<b>Consistência:</b> Semidura		
	<b>Cor natural:</b> Amarela.		
<b>Tempo de Maturação</b>	5 a 30 dias.	<b>Revestimento</b>	Aplicável.
<b>Legislação Relevante</b>	Regulamento CE Nº 852/2004, consolidado e Regulamento CE Nº 853/2004, consolidado.		

Elaborado por:

*Elton Paraíso*

Aprovado por: *Luís Martins*

Assinatura:

<b>Temperaturas de Transporte</b>	Recomenda-se que o transporte seja efetuado entre 0 a 10 °C	
<b>Temperaturas de Conservação</b>	Conservar em Local Seco e Fresco	
<b>Valor Nutricional Médio/100 g</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Valor Médio / 100 g</b>
	Valor energético (kJ/ Kcal)	1420 kJ/ 343 Kcal
	Lípidos	28,3 g
	dos quais: saturados	13,9 g
	Hidratos de Carbono	1,4 g
	dos quais: açúcares	< 0,3 g
	Fibra	< 0,4 g
	Proteínas	19,9 g
Sal	1,48 g	
<b>Modo de Utilização e Utilização Prevista</b>	<p>O Queijo de Cabra 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 embalamento (maturação ≥ 3 a 4 semanas).</p> <p>Validade 3 meses, após embalamento (maturação &lt; 15 dias).</p> <p>Validade 6 meses após embalamento (maturação de aproximadamente 15 dias).</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 alergéneos, Condições de conservação, Declaração Nutricional e Nº Controlo Veterinário. A rotulagem é estabelecida conforme o Reg. (UE) Nº 1169/2011, consolidado.</p>	
<b>Embalagem e Acondicionamento</b>	<p>Todos os materiais em contacto com o produto, cumprem com o definido no Reg. CE Nº 1935/2004, consolidado. Todos os materiais plásticos 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> <p><b>Quando embalado em Vácuo:</b> Material em Polietileno.</p>	
<b>Formatos de Venda</b>	<b>Peso aproximado:</b> 300g, 500g, 700g e 1kg.	

<b>Declaração de Alergéneos</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