

Código Pautal do produto
Product Tariff Code

0406.90.89

Descrição do produto
Product Description

Queijo curado obtido por dessoramento após coagulação de leite inteiro ou parcialmente desnatado, depois de pasteurizado.

Matured cheese obtained by coagulation and draining of pasteurized milk.

Origem
Origin

Açores, Portugal

Azores, Portugal

Apresentação
Appearance

Queijo de formato cilíndrico, com 30 a 32 cm de diâmetro e uma altura de 12 a 15 cm. O seu peso é variável, entre $\pm 9,850$ Kg, podendo ser embalado a vácuo quando este se apresenta cortado em cunhas, 1/4 e centros, ou simplesmente rotulado e acondicionado em caixas de cartão.

Cheese of cylindrical shape, with 30 to 32 cm in diameter and a height of 12 to 15 cm. Its weight varies between $\pm 9,850$ kg and can be vacuum packed when it is cut into wedges, 1/4 and centers, or simply labeled and packed in card boxes.

Ingredientes
Ingredients

Leite

Milk

Cloreto de Cálcio

Calcium Chloride

Conservante: Nitrato de Potássio (E-252)

Preservative: Potassium Nitrate (E-252)

Coalho

Rennet

Fermentos lácteos

Starter Cultures

Sal

Salt

Características organolépticas
Organoleptic Characteristics

Aspetto: Pasta dura ou semidura de consistência firme, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa.

Appearance: Hard or semi-hard paste of firm consistency, with small, irregular eyes disseminated in the dough;

Cor: Amarela clara;

Colour: Yellowish;

Aroma e Sabor: Odor e sabor lácteo intenso, diferenciado e ligeiramente salgado.

Taste and odour: Odor and intense dairy flavor, differentiated and slightly salty.

Características físico-químicas
Physico-chemical

Critérios <i>Criteria</i>	Valores <i>Values</i>	Tolerância <i>Tolerance</i>
Teor em Sal / <i>Salt Content</i> (%)	2,0	1,5 – 2,5
Extracto Seco / <i>Dry Matter</i> (%)	57,0	53,0 – 63,0
Matéria Gorda / <i>Fat Content</i> (%)	32,0	29,0 – 35,0
Humidade / <i>Moisture</i> (%)	43,0	39,0 – 47,0
Mat. Gorda Extracto Seco / <i>Fat in Dry Matter</i> (%)	56,0	47,0 – 66,0
Humidade Isenta Mat. Gorda / <i>Fat-free moisture</i> (%)	62,0	56,0 – 70,0
pH	10,0	7,0 – 14,0

Características Microbiológicas
Microbiological Characteristics

	Objetivo <i>Objective</i>
<i>Escherichia coli</i> *	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus Coagulase positiva</i> *	<100 ufc/g
<i>Coliformes</i> **	<10000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> **	ausência em 25 g <i>absence in 25 g</i>
<i>Salmonella</i> **	ausência em 25 g <i>absence in 25 g</i>

Declaração Nutricional
Nutrition Declaration

Valores médios <i>Medium values</i>	100 g
Energia / <i>Energy</i>	377 kcal
Energia / <i>Energy</i>	1562 kJ
Lípidos / <i>Fat</i>	32 g
dos quais saturados / <i>of which saturates</i>	23 g
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrate</i>	< 0,5 g
dos quais açúcares / <i>of which sugars</i>	< 0,5 g
Proteínas / <i>Protein</i>	22 g
Sal / <i>Salt</i>	2 g

Condições de armazenagem
Storage conditions

Temperatura inferior a 6°C.
Temperature below 6°C.

Condições de distribuição
Terms of distribution

Temperatura inferior a 10°C.
Temperature below 10°C.

Tempo de conservação
Shelf-life

Oito meses, quando respeitadas as condições do fabricante, isto é, temperatura de conservação.
Eight months, when stored according to recommendations.

Uso pretendido
Intended Use

Possível uso errado do Produto
Possible misuse of the product

Alergénios
Allergens

Pronto a consumir, destina-se a todos os grupos populacionais e etários, excepto consumidores intolerantes à lactose e alérgicos ao leite.

Ready to eat, it is intended for all population groups and age groups, except consumers who are lactose intolerant and allergic to milk.

Pode ser utilizado como ingrediente na confeção de alimentos;

As an ingredient in the manufacture of food;

Retirar do frio e da embalagem meia hora antes do consumo;

Remove the cold and pack half-hour before consumption;

Não ingerir o plastificante que envolve o queijo, sendo aconselhável retirar cerca de 2 mm da parte exterior do queijo.

Do not swallow the plasticizer which involves cheese, it is advisable to remove about 2 mm from the outer part of the cheese.

Utilização após data de validade.

Use after expiration date.

Lista de Alergénios <i>List of Allergens</i>	Presença (Sim/Não) <i>Presence (Yes/No)</i>
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou estirpes híbridizadas) e produtos derivados <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridized strains) and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Crustáceos e produtos derivados <i>Crustaceans and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Ovos e produtos derivados <i>Eggs and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Peixes e produtos derivados <i>Fish and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Amendoins e produtos derivados <i>Peanuts and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Soja e produtos derivados <i>Soybeans and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Leite e produtos derivados (incluindo Lactose) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	Sim <i>Yes</i>
Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pecan, castanhas do Brasil, pistachios, nozes de macadamia) e produtos derivados <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Aipo e produtos derivados <i>Celery and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Mostarda e produtos derivados <i>Mustard and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Sementes de sesame e produtos derivados <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/Kg ou 10 mg/L expresso em SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂</i>	Não <i>No</i>
Tremoço e produtos derivados <i>Lupine and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Moluscos e produtos derivados <i>Molluscs and products thereof</i>	Não <i>No</i>

Organismos Geneticamente Modificados
OGM's

Livre de OGM's.
OGM's free.

Tratamento por radiações ionizantes
Ionizing Radiation Treatment

Produto não tratado com radiações ionizantes.
Product not treated with ionizing radiation.

Certificação Kosher
Kosher Certification

Sem certificação.
No certification.

Certificação Hallal
Hallal Certification

Com certificação.
With certification.

Tipo de Produto Vegetariano
Vegetarian Product type

Produto Lacto-vegetariano.
Lacto-vegetarian product.

Materiais de embalagem e subsidiários
Packaging materials and subsidiaries

Direta:

- Filme plástico tipo alimentar, próprio para embalagem a vácuo do queijo em cunhas e inteiro em Barra;
- Caixas de Cartão para queijo inteiro;
- Rotulagem que pode ser de dois tipos: em papel autocolante para colocar no exterior da embalagem a vácuo ou simplesmente em papel para colar sobre o queijo inteiro.

Primary Packaging:

- *Food type plastic film, suitable for vacuum packing of cheese in wedges and whole in Bar;*
- *Card Boxes for whole cheese;*
- *Labeling can be of two types: on self-adhesive paper to put on the outside of the vacuum package or simply on paper to paste over the whole cheese.*

Indireta ou Secundária:

- Caixas de Cartão.

Secondary Packaging:

- *Card Boxes.*

*Em conformidade com o Regulamento CE Nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro que altera o Regulamento CE Nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro.

*According: Commission Regulation (EC) Nº 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) Nº 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.

**Análises aleatórias para controlo interno.

**Random samples for internal control.