

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.33 R04
	Especificação	29-05-2018

Designação do Produto	Queijo de Cura Prolongada Ovelha Apimentado R3 (Gourmet)
Caracterização Sumária	Queijo curado, com poucos olhos disseminados na massa, consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação de leite de ovelha inteiro, após pasteurização.
Ingredientes	<u>Leite</u> de ovelha pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho, pimenta, conservante (lisozima de <u>ovo</u>) e culturas lácteas.
Marca	PAIVA


CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Microbiológicas	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)	Valor Paramétrico
	Nº de Enterobactereaceae	<10 ⁴ UFC / g
	<i>Escherichia coli</i>	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2
	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25 g
	Legenda: 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 superiores a m ou compreendidos entre m e M.	

Físico-Químicas	Parâmetro	Característica
	Dioxinas (Somatório de dioxinas PCDD/F-TEQ-OMS)	- Ensaio realizado 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 OGM consolidado. - Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado.
	% Matéria Gorda no Extracto Seco	45 % a 60 %
	% Humidade Isenta de Matéria Gorda	52 % a 62 %
	Prova da Fosfatase	Negativa
	pH	4,93
	aW	0,81

ANÁLISE SENSORIAL

Pasta	Textura: Firme, fechado, compacta e fácil de cortar.
	Consistência: Firme, compacta e fácil de cortar.
	Aparência: Seca, com alguns olhos de origem, regular ou irregularmente dividida pela massa.
	Odor e sabor: Lácticos característicos, agradável, sabor intenso a leite fresco de ovelha.
	Cor: Uniforme, branco marfim, rico no conteúdo.
Crosta	Aspecto: Seca, uniforme, sem bolor e sem fissuras e fendas (excepto as originadas pelo vácuo).
	Consistência: Dura e Rugosa
	Cor Natural: Vermelho Tijolo.
Revestimento	Copolimero de acetato de Polivinilo em dispersão aquosa, características de acordo com a ficha técnica do fornecedor.
Tempo de Maturação	60 a 90 dias
Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004, consolidado. Regulamento CE 853/2004, consolidado.

Elaborado por: <i>Rogério Teixeira</i>	Aprovado por: <i>Susana Barros</i> Assinatura: 
--	---

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.33 R04
	Especificação	29-05-2018

Temperaturas de Conservação	Na Armazenagem	0 °C a 10 °C	
	No Transporte	0 °C a 10 °C	
	No Retalhista (recomendado)	0 °C a 10 °C	
Valor Nutricional Médio / 100 g	Parâmetros	Valor Médio / 100 g	
	Valor Energético (kJ / kcal)	1620 kJ / 391 kcal	
	Lípidos	32 g	
	dos quais: saturados	21 g	
	Hidratos de Carbono	2,4 g	
	dos quais Açúcares:	<0,5 g	
	Fibras	<0,5 g	
	Proteínas	23 g	
	Sal	2,2 g	
Modo de Utilização e Utilização Prevista	<p>O Queijo de Cura prolongada R3 é um produto lácteo de consumo em especial para quem aprecia as sensações do picante, sabores e aromas mais fortes, ricos e intensos. Pronto a ser consumido, recomenda-se como aperitivo junto a uma bebida bem fresca. Deve ser retirado do frigorífico 60 minutos antes de ser consumido.</p> <p>Nota Importante: Produto derivado de leite. Contém Lactose e Lisozima de Ovo.</p> <p>Utilização Prevista ⇒ Pronto a comer, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. “Casca não Comestível”.</p> <p>Grupos Vulneráveis ⇒ Intolerantes à lactose ou a produtos derivados de ovo. Menção na rotulagem.</p>		
Prazo de Validade / Lote	365 Dias após embalamento. Nº de Lote: (mês/dia/código interno do produto- ano de fabrico).		
Rotulagem	<p>Reg. (UE) Nº 1169/2011, consolidado.</p> <p>Dec. Lei 62/2017 – País de ordenha: UE; País de transformação: Portugal.</p> <p>Menções: 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. “Casca não Comestível”.</p>		
Embalagem e Acondicionamento	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.		
Declaração de alergénios			
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 ₂	Não
Soja e produtos derivados	Não	Moluscos e produtos derivados	Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Tremoço e produtos derivados	Não

Características da Logística				
Unidade de Venda	Embalagem Primária	Embalagem	Unidades /	Dimensão da

	FICHA TÉCNICA		ESP 015.33 R04
	Especificação		29-05-2018

			Secundária	Caixa	Embalagem (cm)		
					A	C	L
Inteiro: Unidade de 190 g	Embalado a vácuo Poliamida/Polipropileno /Polietileno	Embalagem de Cartolina	Cartão Canelado	9	21	41	15
Primária - Filme Poliamida/Polipropileno/Polietileno 5g; Pack Cartão 24g; Rótulo papel 0.5g; Etiqueta PP 0.5g Secundária – Cx Expositora 106g; Caixa Tampo 134g							

Unidade de Venda	EAN	
	Produto	Caixa
Inteiro: Unidade de 190 g	5601098044553 (peso fixo)	35601098044554

Código Pautal	0406 90 89
----------------------	------------

PALETIZAÇÃO	
Parâmetros	Unidade de Venda
	Inteiro 190 g
Nº de Caixas / Fiada	11
Nº de Fiadas / Palete	9
Nº de Caixas / Palete	99
Altura da Paleta (cm)	204
Volume da Paleta (Euro Paleta) (m3)	1,96
Observação	

IMAGEM DO(S) PRODUTO(S)

