

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.63 R02
	Especificação	02-05-2016

Designação do Produto	Queijo Curado Cabra com Alecrim R3
Caracterização Sumária	Queijo curado, pasta semidura com poucos olhos disseminados na massa, consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação de leite de cabra, depois de pasteurizado.
Ingredientes	Leite de cabra pasteurizado, Sal, Cloreto de cálcio, Coalho, Conservante (lisozima de ovo), Culturas lácteas e Alecrim (1%).
Marca	PAIVA

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Microbiológicas	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)	Valor Paramétrico
	<i>Nº de Enterobacteriaceae</i>	<10 ⁴ 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
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 Gordura no Extrato Seco	45 % a 60 %
	% Humidade Total Isenta Matéria Gordura	52 % a 62 %
	Prova da Fosfatase	Negativa

ANÁLISE SENSORIAL

Pasta	Textura: Firme, fechado, dureza mediana e fácil de cortar.
	Consistência: Firme, compacta e fácil de cortar.
	Aparência: Com alguns olhos regulares ou irregularmente dividida pela massa, ligeiras fissuras.
	Odor e Sabor: Lácticos a leite fresco de cabra e medianamente ácido, odor e sabor intenso a especiarias (Alecrim), muito agradável.
	Cor: Uniforme, branco marfim, rico no conteúdo.
Crosta	Aspetto: Verde, sem bolor, com algumas fissuras e alguns olhos.
	Consistência: Sem crosta.
	Cor Natural: Marfim.
Revestimento	Copolímero de acetato de Polivinilo em dispersão aquosa, características de acordo com a ficha técnica do fornecedor.
Tempo Maturação	1-2 Semanas.
Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004, consolidado. Regulamento CE 853/2004, consolidado.

Elaborado por:

Susana Barros

Aprovado por: Susana Barros

Assinatura:


 Responsável Técnico (Artigo 17.º do Regulamento CE 1831/2003)

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.63 R02
	Especificação	02-05-2016

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

Informação Nutricional Médio / 100 g	Parâmetros	Valor Médio / 100 g
	Valor energético (kJ / kcal)	1545 kJ / 372 kcal
	Lípidos	30 g
	dos quais: saturados	20,8 g
	Hidratos de Carbono	2,8 g
	dos quais: açúcares	< 0,7 g
	Fibra	< 0,1 g
	Proteínas	23,1 g
	Sal	2,03 g

Modo de Utilização e Utilização Prevista	<p>O Queijo Alecrim R3 é um produto lácteo de consumo em especial para quem aprecia as sensações mais fortes e ricas. Pronto a ser consumido, recomenda-se como aperitivo. Deve ser retirado do frigorífico 30 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	<p>Mercado Nacional: 365 Dias após embalagem.</p> <p>Mercado Exportação: 365 Dias após embalagem</p> <p>Nº de Lote: (mês/dia/código interno do produto- ano de fabrico).</p>
---------------------------------	--

Rotulagem	<p>Reg. Nº 1169/2011 Consolidado</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

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.63 R02
	Especificação	02-05-2016

Características da Logística							
Unidade de Venda	Embalagem Primária	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Unidades / Caixa	Dimensão da Embalagem (cm)		
					A	C	L
Inteiro: Unidade de 190 g	(Vácuo) Poliamida/Polipropileno/Polietileno	Embalagem de Cartolina	Cartão Canelado	9	21	45	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	5601098047240 (peso fixo)	35601098047241

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

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

IMAGEM DO(S) PRODUTO(S)	
	