

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.68 R04
	Especificação	29-05-2018

Designação do Produto	Queijo de Ovelha Amanteigado
Caracterização Sumária	Queijo maturado, de pasta mole, macia, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha.
Ingredientes	Leite cru de ovelha, sal, cloreto cálcio, conservante (lisozima de ovo), cardo, coalho e fermentos lácteos.
Marca	DOM ALFREDO

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Microbiológicas	Parâmetro	Valor Paramétrico
	Nº de <i>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 compreendidos entre m e M.

Físico-Químicas	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)	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 %
	pH	4,9
	aW	0,85

ANÁLISE SENSORIAL

Pasta	Textura: Suave e uniforme.
	Consistência: Amanteigada.
	Aparência: Untuosa, com alguns olhos.
	Odor e Sabor: Lácteos característicos, agradável, sabor intenso a leite de ovelha.
	Cor: Branca ou ligeiramente amarelada.
Crosta	Aspetto: Bem formada, lisa e fina.
	Consistência: Maleável, permitindo alguma flutuação.
	Cor Natural: Amarelo palha claro e uniforme.
Revestimento	Não Aplicável.
Tempo de Maturação	20 a 60 dias.
Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004, consolidado. Regulamento CE 853/2004, consolidado.

Elaborado por:

Rogério Teixeira

Aprovado por: Susana Barros

Assinatura:


 Responsável Técnico Lacteos de Paiva, S.A.

	FICHA TÉCNICA	ESP 015.68 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/100g	Parâmetros	Valor Médio / 100g	
	Valor energético (kJ / kcal)	1437 kJ / 346 kcal	
	Lípidos	26,4 g	
	dos quais: saturados	14,8 g	
	Hidratos de Carbono	5,8 g	
	dos quais: açúcares	<0,3 g	
	Fibra	0,6 g	
	Proteínas	21 g	
	Sal	2,1 g	
Modo de Utilização e Utilização Prevista	O Queijo Amanteigado de Ovelha é um produto lácteo de consumo generalizado pela população em geral. Recomenda-se que seja retirado do frigorífico, 10 minutos antes de ser consumido. Nota Importante: Produto derivado de leite. Contém lactose e lisozima de ovo. Utilização Prevista ⇒ Pronto a comer, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. “Casca não Comestível”. Grupos Vulneráveis ⇒ Intolerantes à lactose ou a produtos derivados de ovo. Menção na rotulagem.		
Prazo de Validade / Lote	Mercado Nacional: 210 Dias após embalagem. Mercado Exportação: 270 Dias após embalagem. Nº de Lote: (mês/dia/código interno do produto- ano de fabrico).		
Rotulagem	Reg. (UE) 1169/2011, consolidado. Dec. Lei 62/2017 – País de ordenha: UE; País de transformação: Portugal 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.		
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. Quando embalado em Papel Vegetal: Material em celulose virgem.		
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 015.68 R04
	Especificação	29-05-2018

Características da Logística						
Unidade de Venda	Embalagem Primária	Unidades / Caixa	Embalagem Secundária	Dimensão da Embalagem (cm)		
				A	C	L
Pequeno: Unidade de 240 g	Embalado a vácuo e Vegetal	6	Cartão Canelado	8	30	21
Quando embalado em vácuo inteiro: Filme superior – Polietileno/Acetato de Vinil Etileno/Cloreto de Polivinilideno/Polipropileno Filme Inferior – Polietileno/Acetato de Vinil Etileno/Polistireno/Copolímero de Estireno/Cloreto de Polivinilideno/Copolímero de Acrilato Quando embalado em Papel Vegetal: Material em celulose virgem.						

Unidade de Venda	EAN	
	Produto	Caixa
Pequeno: 6 Unidades de 240 g	5601098045901 (peso fixo)	15601098045908

Código Pautal	0406 90 92
----------------------	------------

PALETIZAÇÃO	
Parâmetros	Unidade de Venda
	Médio 240g (6 un)
Nº de Caixas / Fiada	12
Nº de Fiadas / Palete	20
Nº de Caixas / Palete	240
Altura da Paleta (cm)	175
Volume da Paleta (m³) (Euro Paleta)	1,68
Observação	

IMAGEM DO(S) PRODUTO(S)
