

|   |                      |                       |
|---|----------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b> | <b>ESP 015.44 R04</b> |
|   | <b>Especificação</b> | <b>29-05-2018</b>     |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Designação do Produto</b>  | <b>Queijo de Ovelha Amanteigado</b>  |
| <b>Caracterização Sumária</b> | 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 pelo cardo ( <i>Cynara cardunculus</i> , L.) do leite termizado de ovelha. |
| <b>Ingredientes</b>           | <b>Leite</b> cru de ovelha, sal, cloreto cálcio, conservante (lisozima de <b>ovo</b> ), cardo, coalho e fermentos lácteos.   |
| <b>Marca</b>                  | <b>PAIVA</b>   |


#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO


| Microbiológicas | Parâmetro   | Valor Paramétrico               |
|-----------------|---|---------------------------------|
|                 | Nº de <i>Enterobacteriaceae</i>   | <10 <sup>4</sup> 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                |
|                 | <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. |                                 |

| Físico-Químicas | Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)   | 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 consolidado.<br>- Reg. CE Nº 1830/2003 consolidado.              |
|                 | % Matéria Gorda no Extrato Seco  | ≥45 % à <70 %   |
|                 | % Humidade Isenta de Matéria Gorda   | ≥62 % à <72 %   |
|                 | pH   | 4,9   |
|                 | aW   | 0,85  |

#### ANÁLISE SENSORIAL

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

|                |                         |                                    |  |
|----------------|-------------------------|------------------------------------|--|
| Elaborado por: | <i>Rogério Teixeira</i> | Aprovado por: <i>Susana Barros</i> | <br><small>Responsável Técnico Lactários de Paiva, S.A.</small> |
|                |                         | Assinatura:                        |  |

|   |   |  |                       |
|---|---|--|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>  |  | <b>ESP 015.44 R04</b> |
|   | <b>Especificação</b>  |  | <b>29-05-2018</b>     |
| <b>Temperaturas de Conservação</b>  | Na Armazenagem  | 0 °C a 10 °C   |                       |
|   | No Transporte   | 0 °C a 10 °C   |                       |
|   | No Retalhista (recomendado)   | 0 °C a 10 °C   |                       |
| <b>Valor Nutricional Médio/100 g</b>  | <b>Parâmetros</b>   | <b>Valor Médio / 100 g</b>   |                       |
|   | 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  |                       |
| <b>Modo de Utilização e Utilização Prevista</b>                                   | 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. <b>Nota Importante:</b> Produto derivado de leite. Contém lactose e lisozima de ovo. <b>Utilização Prevista</b> ⇒ Pronto a comer, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. “Casca não Comestível”. <b>Grupos Vulneráveis</b> ⇒ Intolerantes à lactose ou a produtos derivados de ovo. Menção na rotulagem. |  |                       |
| <b>Prazo de Validade / Lote</b>   | Mercado Nacional: 210 Dias após embalamento.<br>Mercado Exportação: 270 Dias após fabrico.<br>Nº de Lote: (mês/dia/código interno do produto- ano de fabrico).  |  |                       |
| <b>Rotulagem</b>  | Reg. (UE) 1169/2011, consolidado.<br>Dec. Lei 62/2017 – País de ordenha: UE; País de transformação: Portugal<br><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 alergénios, Condições de conservação, Declaração Nutricional e Nº Controlo Veterinário.   |  |                       |
| <b>Embalagem e Acondicionamento</b>   | 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.<br><b>Quando embalado em Papel Vegetal:</b> Material em celulose virgem.   |  |                       |
| <b>Declaração de alergénios</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                   |

|   |                      |                       |
|---|----------------------|-----------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b> | <b>ESP 015.44 R04</b> |
|   | <b>Especificação</b> | <b>29-05-2018</b>     |

| Características da Logística  |                            |                  |                      |                            |    |    |
|---|----------------------------|------------------|----------------------|----------------------------|----|----|
| Unidade de Venda  | Embalagem Primária         | Unidades / Caixa | Embalagem Secundária | Dimensão da Embalagem (cm) |    |    |
|   |                            |                  |                      | A                          | C  | L  |
| <b>Inteiro:</b> Unidade de 1 kg   | Embalado a vácuo           | 6                | Cartão Canelado      | 11                         | 46 | 33 |
| <b>Inteiro:</b> Unidade 500 g / 450 g   | Embalado a vácuo           | 6                | Cartão Canelado      | 8                          | 39 | 26 |
| <b>Pequeno:</b> Unidade 220 g / 240 g   | Embalado a vácuo e Vegetal | 6                | Cartão Canelado      | 8                          | 30 | 21 |
| <b>Quando embalado em vácuo inteiro:</b><br>Filme superior – Polietileno/Acetato de Vinil Etileno/Cloreto de Polivinilideno/Polipropileno<br>Filme Inferior – Polietileno/Acetato de Vinil Etileno/Polistireno/Copolímero de Estireno/Cloreto de Polivinilideno/Copolímero de Acrilato<br><b>Quando embalado em Papel Vegetal:</b> Material em celulose virgem. |                            |                  |                      |                            |    |    |

| Unidade de Venda                    | EAN                       |                |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------|
|                                     | Produto                   | Caixa          |
| <b>Inteiro:</b> 6 Unidades de 1 kg  | 2902404 (peso variável)   | 15601098024040 |
| <b>Médio:</b> 6 Unidades de 500 g   | 2901861 (peso variável)   | 15601098018612 |
| <b>Médio:</b> 6 Unidades 450 g      | 5601098046960 (peso fixo) | 15601098046967 |
| <b>Pequeno:</b> 6 Unidades de 220 g | 5601098046922 (peso fixo) | 15601098046929 |
| <b>Pequeno:</b> 6 Unidades de 240 g | 5601098047073 (peso fixo) | 15601098047070 |

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Código Pautal</b> | 0406 90 92 |
|----------------------|------------|

| PALETIZAÇÃO                                |                         |            |                     |
|--|-------------------------|------------|---------------------|
| Parâmetros                                 | Unidade de Venda – 6 un |            |                     |
|  | Inteiro 1 kg            | Médio 500g | Pequeno 220g / 240g |
| <b>Nº de Caixas / Fiada</b>                | 5                       | 9          | 12                  |
| <b>Nº de Fiadas / Palete</b>               | 11                      | 18         | 20                  |
| <b>Nº de Caixas / Palete</b>               | 55                      | 162        | 240                 |
| <b>Altura da Palete (cm)</b>               | 136                     | 159        | 175                 |
| <b>Volume da Palete (m³) (Euro Paleta)</b> | 1,31                    | 1,53       | 1,68                |
| <b>Observação</b>                          |                         |            |                     |

