

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | ESP 015.32 R02 |
| | Especificação | 02-05-2016 |

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


CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

| Microbiológicas | Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado) | Valor Paramétrico |
|-----------------|---|---------------------------------|
| | Nº de <i>Enterobacteriaceae</i> | <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 Extrato Seco | 45 % a 60 % |
| | % Humidade Isenta de Matéria Gorda | 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 (pimenta preta), muito agradável, persistência elevada de sensação à picante. |
| | Cor: Uniforme, branco marfim, rico no conteúdo. |
| Crosta | Aspetto: Preta, sem bolor, com algumas fissuras e alguns olhos. |
| | Consistência: Dura. |
| | Cor Natural: Marfim. |
| Revestimento | Copolímero de acetato de Polivinilo em dispersão aquosa, características de acordo com a ficha técnica do fornecedor. |
| Tempo de Maturação | 1-2 Semanas. |
| Legislação Relevante | Regulamento CE 852/2004, consolidado. Regulamento CE 853/2004, consolidado. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i> | Aprovado por: <i>Susana Barros</i> Assinatura:  |
|-------------------------------------|---|

| | | | |
|---|--|--|----------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | ESP 015.32 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 | |
| Valor Nutricional Médio/100 g | Parâmetros | Valor Médio / 100 g | |
| | Valor energético (kJ / kcal) | 1588 kJ / 383 kcal | |
| | Lípidos | 32 g | |
| | dos quais: saturados | 22 g | |
| | Hidratos de Carbono | 1,5 g | |
| | dos quais: açúcares | <0,4 g | |
| | Fibra | <0,5 g | |
| | Proteínas | 22 g | |
| | Sal | 1,7 g | |
| Modo de Utilização e Utilização Prevista | <p>O Queijo Pimenta Preta R3 é um produto lácteo de consumo em especial para quem aprecia as sensações do picante de 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 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. (UE) 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 | <p>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.</p> | | |
| 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 015.32 R02 |
| | Especificação | 02-05-2016 |

| Características da Logística | | | | | | | |
|--|--|------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|----|----|
| Unidade de Venda | Embalagem Primária | | Embalagem Secundária | Unidades / Caixa | Dimensão da 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 | 5601098044546 (peso fixo) | 36501098044547 |

| | |
|----------------------|------------|
| 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 Palete (cm) | 204 |
| Volume da Palete (Euro Palete) (m³) | 1,96 |
| Observação | |

| IMAGEM DO(S) PRODUTO(S) |
|-------------------------|
|-------------------------|

