

Código Pautal do produto
Product Tariff Code

0406.20.00

Descrição do produto
Product Description

Queijo de pasta filada, de consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação de leite parcialmente desnatado, depois de pasteurizado.
Pasta of Filada cheese, of firm consistency, obtained by coagulation and draining partly pasteurized skimmed milk.

Origem
Origin

Açores, Portugal
Azores, Portugal

Apresentação
Appearance

Apresentado ralado, em embalagens de 150 g e 1 Kg em atmosfera protetora.
Presented grated, in packages of 150 g and 1 Kg in protective atmosphere.

Ingredientes
Ingredients

Leite
Milk
Cloreto de Cálcio
Calcium Chloride
Coalho
Rennet
Fermentos lácteos
Starter Cultures
Sal
Salt

Nota:

Contém fécula de batata como anti-aglomerante.
Contains potato starch flour as anticaking

Características organolépticas
Organoleptic Characteristics

Aspetto: Pasta semidura, firme e com olhos disseminados na massa;
Appearance: Semi-hard paste, firm and with eyes spread in the dough;
Cor: Amarela clara;
Colour: Yellowish;
Aroma e Sabor: Odor e sabor ligeiro lácteo, suave e com pouco sal;
Taste and odour: Odor and slight dairy flavor, smooth and with little salt.

Características físico-químicas
Physico-chemical

Critérios <i>Criteria</i>	Valores <i>Values</i>	Tolerância <i>Tolerance</i>
Teor em Sal / <i>Salt Content</i> (%)	1,2	0,7 – 2,0
Extracto Seco / <i>Dry Matter</i> (%)	55,0	45,0 – 60,0
Matéria Gorda / <i>Fat Content</i> (%)	22,0	18,0 – 28,0
Humidade / <i>Moisture</i> (%)	45,0	35,0 – 55,0
Mat. Gorda Extracto Seco / <i>Fat in Dry Matter</i> (%)	43,0	37,0 – 54,0
Humidade Isenta Mat. Gorda / <i>Fat-free moisture</i> (%)	62,0	55,0 – 65,0
pH	5,30	5,00 – 5,80

**Características
Microbiológicas**
*Microbiological
Characteristics*

	Objetivo <i>Objective</i>
<i>Escherichia coli</i> *	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus Coagulase positiva</i> *	<100 ufc/g
<i>Coliformes</i> **	<10000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> **	ausência em 25 g <i>absence in 25 g</i>
<i>Salmonella</i> **	ausência em 25 g <i>absence in 25 g</i>

Declaração Nutricional
Nutrition Declaration

Valores médios <i>Medium values</i>	100 g
Energia / <i>Energy</i>	347 kcal
Energia / <i>Energy</i>	1441 kJ
Lípidos / <i>Fat</i>	28 g
dos quais saturados / <i>of which saturates</i>	19 g
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrate</i>	0,5 g
dos quais açúcares / <i>of which sugars</i>	< 0,5 g
Proteínas / <i>Protein</i>	23 g
Sal / <i>Salt</i>	1,3 g

Condições de armazenagem
Storage conditions

Temperatura inferior a 6°C.
Temperature below 6°C.

Condições de distribuição
Terms of distribution

Temperatura inferior a 10°C.
Temperature below 10°C.

Tempo de conservação
Shelf-life

Quatro meses, quando respeitadas as condições do fabricante, isto é, temperatura de conservação.
Four months, when stored according to recommendations.

Uso pretendido
Intended Use

Pronto a consumir, destina-se a todos os grupos populacionais e etários, excepto consumidores intolerantes à lactose e alérgicos ao leite.
Ready to eat, it is intended for all population groups and age groups, except consumers who are lactose intolerant and allergic to milk.
Pode ser utilizado como ingrediente na confeção de alimentos;
As an ingredient in the manufacture of food;
Retirar do frio e da embalagem meia hora antes do consumo;
Remove the cold and pack half-hour before consumption.

**Possível uso errado do
Produto**
Possible misuse of the product

Utilização após data de validade.
Use after expiration date.

Alergénios
Allergens

Lista de Alergénios <i>List of Allergens</i>	Presença (Sim/Não) <i>Presence (Yes/No)</i>
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou estirpes híbridizadas) e produtos derivados <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridized strains) and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Crustáceos e produtos derivados <i>Crustaceans and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Ovos e produtos derivados <i>Eggs and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Peixes e produtos derivados <i>Fish and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Amendoins e produtos derivados <i>Peanuts and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Soja e produtos derivados <i>Soybeans and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Leite e produtos derivados (incluindo Lactose) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	Sim <i>Yes</i>
Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pecan, castanhas do Brasil, pistachios, nozes de macadamia) e produtos derivados <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Aipo e produtos derivados <i>Celery and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Mostarda e produtos derivados <i>Mustard and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Sementes de sesame e produtos derivados <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/Kg ou 10 mg/L expresso em SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂</i>	Não <i>No</i>
Tremoço e produtos derivados <i>Lupine and products thereof</i>	Não <i>No</i>
Moluscos e produtos derivados <i>Molluscs and products thereof</i>	Não <i>No</i>

Organismos Geneticamente Modificados
OGM's

Livre de OGM's.
OGM's free.

Tratamento por radiações ionizantes
Ionizing Radiation Treatment

Produto não tratado com radiações ionizantes.
Product not treated with ionizing radiation.

Certificação Kosher
Kosher Certification

Sem certificação.
No certification.

Certificação Hallal
Hallal Certification

Com certificação.
With certification.

Tipo de Produto Vegetariano
Vegetarian Product type

Produto Lacto-vegetariano.
Lacto-vegetarian product.

Materiais de embalagem e subsidiários
Packaging materials and subsidiaries

Direta:

- Filme plástico tipo alimentar, próprio para embalagem de queijo em atmosfera protetora;

Primary Packaging:

- Plastic film food grade, suitable for packing cheese in protective atmosphere;*

Indireta ou Secundária:

- Caixas de Cartão.

Secondary Packaging:

- Card Boxes.*

*Em conformidade com o Regulamento CE Nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro que altera o Regulamento CE Nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro.

**According: Commission Regulation (EC) Nº 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) Nº 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.*

**Análises aleatórias para controlo interno.

***Random samples for internal control.*