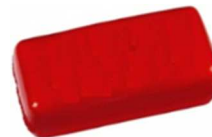




Ficha Técnica

Queijo Flamengo Barra



Revisão	Data	Elaborado por	Aprovado por
6	28/11/2014	Equipa Segurança Alimentar	Direção Qualidade

Descrição

Queijo curado, de pasta amarelada, semi-dura, de consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação do leite depois de pasteurizado. Não contém alérgenos para além do **leite** de vaca. Não contém substâncias ou derivados de organismos geneticamente modificados.

Utilização Prevista

Consumido regularmente, diariamente (ou quase) pelo agregado familiar, principalmente por crianças, jovens, adultos e idosos devido ao seu elevado valor nutricional, este produto não se destina a lactentes. Adaptado para todo o tipo de refeições, quando aquecido, congelado ou confeccionado não são desenvolvidos perigos diferentes dos identificados na utilização em cru. Produto apto para intolerantes à lactose e vegetarianos. Pode posteriormente ser transformado em produto fatiado, ralado ou utilizado como matéria-prima de queijo fundido.

Ingredientes

Leite de vaca pasteurizado, cloreto de cálcio, fermentos **lácteos**, coalho microbiano, sal, conservante (E252), na superfície conservante (E235)

Características Microbiológicas, Químicas e Físicas

Microbiológicas	<i>E. coli</i> : Máx.100 ufc / g Coliformes: Máx. 100.000 ufc / g Salmonelas: Ausência em 25 g <i>L. monocytogenes</i> : Máx.100 ufc / g Estafilocos Coagulase: Positiva: Máx.100 ufc / g
Químicas	Cloretos: $1,2 \pm 0,2$ % de NaCl Natamicina (na superfície): Máx1 mg / dm ² , ausente a 5mm de profundidade Chumbo: Máx. 0,2 mg / Kg, Cádmio: Máx. 0,01 mg / Kg Nitratos: Máx.150 mg / Kg Nitritos: Máx.1 mg / Kg Aflatoxina M1: Máx.0, 5 µg / Kg Melamina: Máx. 2.5 mg / Kg
Físicas	Matéria gorda no estrato seco: 45 a 60 % Humidade isenta de matéria gorda: 54 a 63 %

CrITÉRIOS Organolépticos

Aspecto / Cor	Pasta de cor amarelada, homogênea, com alguns olhos disseminados
Textura	Macia, flexível, fácil de fatiar
Odor / Sabor	Agradável, isento de sabores estranhos

Informação Rótulo / Etiqueta

Denominação de venda, lista de ingredientes, marca de salubridade, informação nutricional, códigos de barras, identificação lote, data de validade, identificação do produtor, condições de conservação, peso líquido

Informação Nutricional

Valores nutricionais médios	Por 100 g	
	Valor	
Energia (KJ / kcal)	1380 / 332	
Lípidos (g)	26	
dos quais ácidos gordos saturados (g)	18	
Hidratos de carbono (g)	0,9	
dos quais açúcares (g)	0,5	
Proteína (g)	24	
Sal (g)	1,4	
Cálcio (mg)	713	89% (VRN)
Fósforo (mg)	486	69% (VRN)
Vitamina B12 (µg)	1,4	57% (VRN)
Vitamina A (µg)	151	19% (VRN)

Embalagem

Barra Inteiro – Embalado em vácuo, em sacos vermelhos ES, peso médio unitário de 2,6 Kg
Barra Metades e Terços – Embalado em vácuo, em sacos vermelhos ES, peso médio unitário de 1,3 e 0.8 Kg
Barra Inteiro para Fatias – Embalado em vácuo com filmes PA/PE e/ou PET, peso médio unitário de 2.6 Kg

Paletização

Barra Inteiro, Metades e Terços – 42 caixas colocadas em 7 camadas de 6 caixas cada e envolvidas em plástico estirável
Barra Inteiro para Fatias – 72 unidades de 3 queijos colocadas em 6 camadas de 12 unidades cada e envolvidas em plástico estirável

Condições de Armazenamento

Conservar a uma temperatura entre 4 e 8°C

Prazo de Validade

Barra Inteiro, Metades e Terços - 180 dias (6 meses após a data de embalagem)
Barra Inteiro para Fatias Terços - 60 dias (2 meses após a data de embalagem)

Identificação do Produtor

Fromageries Bel Portugal, S.A.
Estrada Regional, Matriz
9600-540 Ribeira Grande
Marca Salubridade: PT – ALT 579 – CE