

# QUEIJO DE CABRA CURADO APIMENTADO

## FICHA TÉCNICA

DESIGNAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra Curado Apimentado
CURA/MATURAÇÃO MÍNIMA	60 dias
FORMATO	Forma cilíndrica regular, com bordos definidos
QUANTIDADE LÍQUIDA (aproximadamente por unidade)	[±600gr-900gr]; [± 300gr-450gr]
CONSERVAÇÃO	Armazenar em local refrigerado (0 °C a 10 °C)
PRAZO DE VALIDADE	O produto tem uma validade de 1 ano (aproximadamente 365 dias) desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento



Leicras – Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, CRL  
Zona Industrial, Rua D, nº66, 5370-327 Mirandela  
(+351) 278 265 465 | (+351) 965 203 209 | geral@leicras.pt



# CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

## INGREDIENTES

Leite de cabra cru, coalho animal, sal, azeite e pimentão doce.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

AROMA/SABOR	Acentuado característico.
CONSISTÊNCIA	Semiduro.
ASPETO	Queijo de pasta semidura a dura, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares distribuídos pela pasta. Crosta dura, bem formada e lisa.
COR	Pasta de cor branco mate e crosta alaranjada.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÂMETROS	LIMITES SATISFATÓRIO
Quantificação de Escherichia coli	<10 ufc/g
Quantificação de Staphilococcus coagulase positiva	<10 ufc/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Não Detetado em 25g
Pesquisa de Salmonella spp.	Não Detetado em 25g

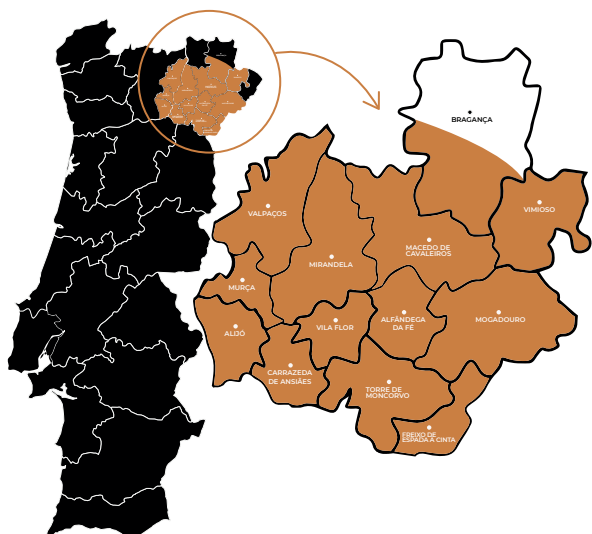
## ALERGÉNIOS OU INTOLERÂNCIAS:

Contém leite.

## MODO DE UTILIZAÇÃO:

Consumo direto.

## ÁREA DE PRODUÇÃO:



A área geográfica de produção é limitada aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada-à-Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente alguns concelhos); e ainda aos concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g	
Energia	1842,19Kj/440kcal
Lípidos dos quais saturados	39,4g 26g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	1,2g 0,5g
Proteínas	19,5g
Sal	0,51g

## EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO:

**Embalagem primária:** Acondicionamento em saco de plástico fechado a vácuo.

**Embalagem secundária:** Caixas de PVC/papelão e granel.

## POPULAÇÃO A QUE SE DESTINA:

População em geral, com exceção dos grupos de risco (crianças, grávidas e idosos).

## INFORMAÇÃO ADICIONAL:

A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar (HACCP).