

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO

FICHA TÉCNICA

DESIGNAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra Transmontano Velho
CURA/MATURAÇÃO MÍNIMA	3 meses
FORMATO	Forma cilíndrica regular, com bordos definidos
QUANTIDADE LÍQUIDA (aproximadamente por unidade)	[± 600gr-800gr]; [±300gr-400gr]; [±200gr-300gr]
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

CERTIFICAÇÃO



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

INGREDIENTES

Leite de cabra cru, coalho animal e sal.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

AROMA/SABOR	Acentuado característico.
CONSISTÊNCIA	Duro.
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 amarelo torrado.

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

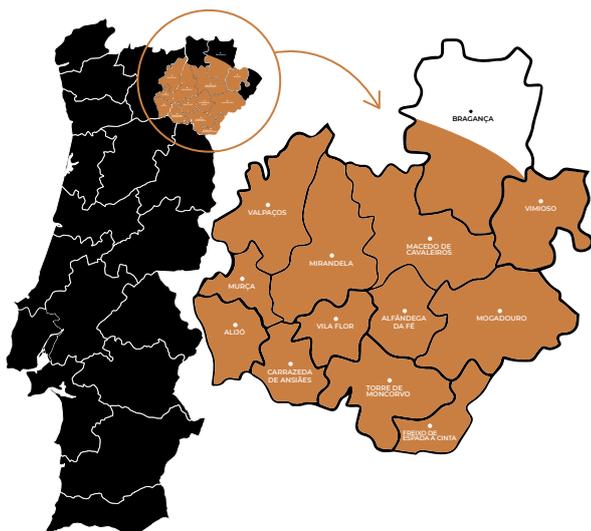
ALERGÉNIOS OU INTOLERÂNCIAS:

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	1971,98Kj/471kcal
Lípidos dos quais saturados	40,9g 29g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	3,2g 0,5g
Proteínas	22,5g
Sal	0,43g

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).