

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO RALADO

FICHA TÉCNICA

DESIGNAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra Transmontano Velho Ralado
CURA/MATURAÇÃO MÍNIMA	7 meses
FORMATO	Grânulos finos e soltos
QUANTIDADE LÍQUIDA (aproximadamente por unidade)	100 gr
CONSERVAÇÃO	Armazenar em local seco e arejado. Após aberto manter refrigerado até 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	 



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

100% queijo de cabra transmontano velho ralado.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

AROMA/SABOR	Sabor intenso, picante e aromático.
CONSISTÊNCIA	Arenosa.
ASPETO	Granuloso fino de queijo de cabra transmontano velho.
COR	Grânulos de cor branco mate.

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

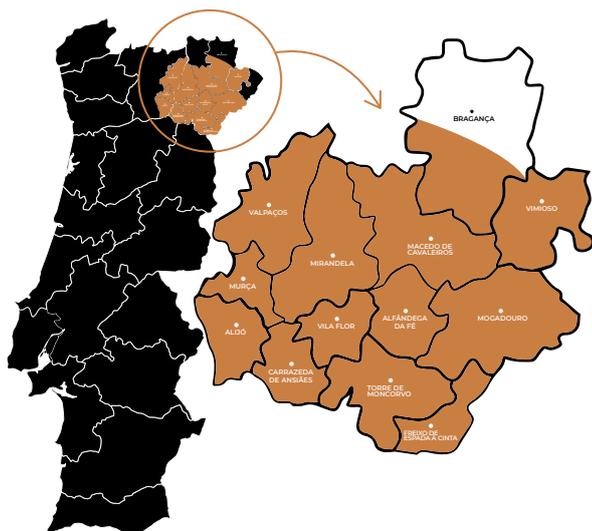
ALERGÉNIOS OU INTOLERÂNCIAS:

Contém leite.

MODO DE UTILIZAÇÃO:

Aplicação em culinária na elaboração de pratos salgados, massas gratinadas, pizza e molhos.

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 Aljô, 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 stand up com fecho zip hermético metalizado.

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).