

QUEIJO DE CABRA CURADO PICANTE

FICHA TÉCNICA

DESIGNAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra Curado Picante
CURA/MATURAÇÃO MÍNIMA	60 dias
FORMATO	Forma cilíndrica regular, com bordos definidos
QUANTIDADE LÍQUIDA (aproximadamente por unidade)	[± 600gr-900gr]; [±300gr-450gr]; [±200gr-300gr]; [±150gr-225gr]
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 e malagueta.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

AROMA/SABOR	Característico realçado pelo picante da malagueta.
CONSISTÊNCIA	Semiduro.
ASPETO	Queijo de pasta semidura, com poucos ou nenhuns olhos e uma textura invulgar atribuída pelas pequenas porções de malagueta.
COR	Pasta de cor branco mate e crosta amarelo torrado pontuada de vermelho.

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

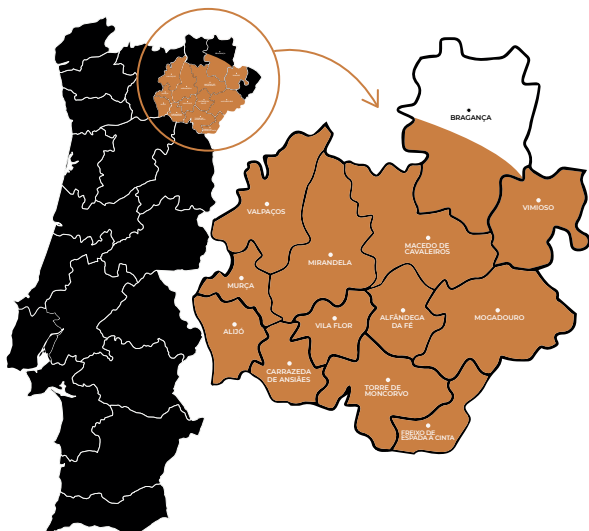
ALERGÉNIOS OU INTOLERÂNCIAS:

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); aos concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g	
Energia	1843,45Kj/440,30kcal
Lípidos dos quais saturados	39,41g 26g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	1,22g 0,51g
Proteínas	19,51g
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).