

SOC. AGRO INDUSTRIAL TERRAS DE PORTINHO LDA.	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL
	QUEIJO DE OVELHA CURADO 6 meses



Idêntificação do Produto	
Nome do produto	Queijo de Ovelha Cura prolongada 6 meses
Descrição	O queijo de Ovelha é um queijo curado, de pasta dura, com poucos ou nenhuns olhos, ligeiramente amarelada, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação de leite cru de ovelha, proveniente da área geográfica de produção, os Concelhos de Palmela, Setubal e Sesimbra, por acção de uma infusão de cardo (<i>Cynara cardunculus</i> , L.) e sal.
Composição	Leite de ovelha crú (99,9%), cardo e sal.

Características organolépticas	
Dimensão e peso (aproximados)	Diametro - 11 cm Altura – 5 cm Peso Líquido – 100gr
Forma	Cilindrico, baixo, regular, com abaulamento lateral e também na face superior, sem bordos perfeitamente definidos.
Aspecto	Crosta: Inteira, bem formada, lisa e fina Pasta: Dura, com poucos ou nenhuns olhos
Cor	Crosta: amarela, uniforme Pasta: branca ou ligeiramente amarela, uniforme
Consistência	Crosta: maleável, dura. Pasta: Dura.
Aroma e sabor	Característicos, com sabor ligeiramente picante, misto de acidificado

Ref : 0001	Data: 15/09/2022	Revisão: 01	Elaborado por :	Aprovado po:	Página 1 de 2
---------------	---------------------	----------------	-----------------	--------------	---------------

SOC. AGRO INDUSTRIAL TERRAS DE PORTINHO LDA.	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL
	QUEIJO DE OVELHA CURADO 6 meses

Características microbiológicas	Referencial
Listeria Monocytogenes ausência em 25 g	Regulamento 1441/2007 e suas alterações
Samonella sp ausência em 25 g	Regulamento 1441/2007 e suas alterações
Esstafilococox coagulase positiva 10 ⁴ UFC/g (m) e 10 ⁵ UFC/g (M) n=5 c=2	Regulamento 1441/2007 e suas alterações

Informação nutricional por 100g
Energia – 1.294 Kj / 340 Kcal Lípidos – 23,9 g; dos quais Saturados – 15,9 g; Hidratos de Carbono – 3,8 g; dos quais Açucares - < 0,5 g; Proteínas – 20,2 g; Sal – 1,96 g.

Informação a constar no rótulo
Denominação de venda, marca sanitária, nome e contacto do distribuidor, nº controlo veterinário, ingredientes, temperatura de conservação, origem do leite, peso, simbolo da sociedade Ponto Verde, identificação do lote e data de durabilidade.

Acondicionamento/ embalagem
O queijo de Ovelha deve ser embalado em papel vegetal branco com aposição do rótulo ou este, impresso no papel vegetal.

Condições de armazenamento e distribuição
O produto deve ser conservado a temperaturas entre os 0 e os 10°C. A sua distribuição é efectuada em carros frigorificos com temperatura controlada.

Origem: Portugal

Licença Sanitária: PT NCV-V 3553 CE

Ref° : 0001	Data: 15/09/2022	Revisão: 01	Elaborado por :	Aprovado po:	Página 1 de 2
----------------	---------------------	----------------	-----------------	--------------	---------------