

Fotografia do Produto

Identificação do Produto

Nome do produto	Queijo de Évora peq. - DOP
Descrição	Produzido na Região do Alentejo é um queijo curado de pasta dura ou semi dura com poucos ou nenhuns olhos. Apresenta-se sob forma de queijo pequeno.
Composição	Leite de ovelha cru, flor de cardo, sal.

Características organolépticas

Dimensão e peso	Diametro – 6.5 a 7cm Altura – 2.8 a 3cm Peso – aproximadamente 90 grs.
Forma	Produto com forma redonda, típico de queijo.
Aspecto	Crosta: ligeiramente rugosa e dura. Pasta: bem ligada semidura a dura, com alguns olhos.
Cor	Crosta: amarela. Pasta: amarela clara, uniforme.
Consistência	Crosta: firme mas não demasiadamente rijá. Pasta: bem ligada semidura a dura.
Aroma e sabor	Aroma e sabor acentuado e “sui generis”



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE ÉVORA PEQ.

Características microbiológicas	Referencial
<i>Listeria Monocytogenes</i>ausência em 25 g	Regulamento 1441/2007 e suas alterações
<i>Salmonella sp</i>ausência de 25 g	Regulamento 1441/2007 e suas alterações
Estafilococos coagulase positiva 10^4 UFC/g (m) e 10^5 UFC/g (M) n=5 c=2	Regulamento 1441/2007 e suas alterações

Características físico - químicas
Gordura: de 45 a 60%
PH: 5.20


Contaminantes	Referencial
Dioxinas (teor máximo): 3,0 pg/g de Gordura (Somatório de dioxinas: PCDD/F-TEQ-OMS)	Regulamento 1881/2006 e suas alterações
PCB's (teor máximo): 6,0 pg/g de Gordura (Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina: PCB/F-TEQ-OMS)	

Informação a constar no rótulo
Denominação de venda, marca sanitária, nome e contacto do distribuidor, nº controlo veterinário, Ingredientes, Teor de gordura, Temperatura de conservação, Símbolo da sociedade Ponto Verde, Identificação do lote e Data de durabilidade.

Acondicionamento/ embalagem
Embalado em caixa de cartão com 32 unidades.

Condições de armazenamento e distribuição
O produto deve ser conservado a temperaturas entre os 0 e os 10°C.

Refª : FT PF 02	Data: 11/03/2011	Revisão: 02	Elaborado por(DCQ):	Aprovado por(GER):	Página 2 de 3
--------------------	---------------------	-------------	---------------------	--------------------	---------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL
	QUEIJO DE ÉVORA PEQ.

Outras Informações
<p>Tratamento aplicado: produto curado 30 dias</p> <p>Prazo de validade: 180 dias;</p> <p>Modo de utilização: Pronto a consumir;</p> <p>População alvo: População em geral; não aconselhável a pessoas com intolerância à lactose e grávidas.</p> <p>Dimensão do lote: Produção diária.</p> <p>Modo de servir: Consumido preferencialmente em tiras finas como aperitivo ou sobremesa e acima de tudo como merenda acompanhado de um bom vinho tinto.</p>

Refª : FT PF 02	Data: 11/03/2011	Revisão: 02	Elaborado por(DCQ):	Aprovado por(GER):	Página 3 de 3
--------------------	---------------------	-------------	---------------------	--------------------	---------------