

Fotografia do Produto



Identificação do Produto

Nome do produto	Queijo de Cabra Transmontano - DOP
Descrição	Queijo de Cabra Transmontano é um queijo curado semiduro a extraduro, resultante do esgotamentolento da coalhada, após coagulação do leite de cabra Serrana cru, com coalho de origem animal.
Composição	Leite cru de cabra, sal e coalho animal.

Características organolépticas

Dimensão e peso	Diametro – 12 a 19 cm Altura – 4 a 6cm Peso – aproximadamente 700grs.
Forma	Produto com forma de cilindro baixo regular sem rebordos definidos.
Aspecto	Crosta: semi-dura, inteira, bem formada, lisa. Pasta: pouco untuosa com alguns olhos.
Cor	Crosta: branca casca de ovo. Pasta: branco e uniforme.
Consistência	Crosta: semi-dura, inteira. Pasta: textura fechada semi-dura e não amanteigado.
Aroma e sabor	Tipo de aromas muito particulares, intenso e agradável, sabor limpo normalmente com ligeiro travo picante.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE TRANSMONTANO - DOP

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 35 a 50%
Humidade: de 25 a 35%

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 4 unidades.

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



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE TRANSMONTANO - DOP

Outras Informações

Tratamento aplicado: produto curado 60 dias

Prazo de validade: 180 dias;

Modo de utilização: Pronto a consumir;

População alvo: População em geral; não aconselhável a pessoas com intolerância à lactose e grávidas.

Dimensão do lote: Produção diária.

Modo de servir: Cortado em pedaços tipo cunha é apreciado como entrada ou como sobremesa acompanhado com pão e um bom vinho tinto.