

## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

### QUEIJO DE ÉVORA MERENDEIRA - DOP

#### Fotografia do Produto



#### Identificação do Produto

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Nome do produto</b> | Queijo de Évora Merendeira- DOP  |
| <b>Descrição</b>       | 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 médio. |
| <b>Composição</b>      | Leite de ovelha cru, flor de cardo, sal.   |

#### Características organolépticas

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Dimensão e peso</b> | Diametro – 9.5 a 10 cm<br>Altura – 3.8 a 4 cm<br>Peso – aproximadamente 180grs.             |
| <b>Forma</b>           | Produto com forma redonda, típico de queijo.  |
| <b>Aspecto</b>         | Crosta: ligeiramente rugosa e dura.<br>Pasta: bem ligada semidura a dura, com alguns olhos. |
| <b>Cor</b>             | Crosta: amarela.<br>Pasta: amarela clara, uniforme.   |
| <b>Consistência</b>    | Crosta: firme mas não demasiadamente rija.<br>Pasta: bem ligada semidura a dura.            |
| <b>Aroma e sabor</b>   | Aroma e sabor acentuado e “sui generis”   |

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

## QUEIJO DE ÉVORA MERENDEIRA - 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 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, Simbolo da sociedade Ponto Verde, Identificação do lote e Data de durabilidade. |

| Acondicionamento/ embalagem       |
|-----------------------------------|
| Embalado em caixa de 18 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 ÉVORA MERENDEIRA - DOP

#### Outras Informações

**Tratamento aplicado:** produto curado 30 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:** Consumido preferencialmente em tiras finas como aperitivo ou sobremesa e acima de tudo como merenda acompanhado de um bom vinho tinto.