


Fotografia do Produto

Identificação do Produto

Nome do produto	Queijo de Terrincho. - DOP
Descrição	Produzido na Região de Trás-os-Montes é um queijo curado, resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha da Raça Churra da Terra quente (Terrinchas), estreme, por acção de coalho animal.
Composição	Leite de ovelha crú, coalho e sal.

Características organolépticas

Dimensão e peso	Diametro – 13 a 20cm Altura – 3 a 6cm Peso – aproximadamente 900grs.
Forma	Produto com forma cilíndrica baixa, regular com algum abaulamento lateral nas fases sem bordos definidos.
Aspecto	Crosta: maleável, inteira, bem formada e lisa. Pasta: textura fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformada(semi-mole), e aspecto ligeiramente untuoso com alguns olhos.
Cor	Crosta: amarela palha claro uniforme. Pasta: branca uniforme.
Consistência	Crosta: firme mas não demasiadamente rija. Pasta: bem ligada semidura.
Aroma e sabor	Aroma e sabor suave, limpo e característico “sui generis”.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL
	QUEIJO DE TERRINCHO - 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 1441/2007e 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%

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.
Fotografia do Rótulo


Refª : FT PF 07	Data: 11/03/2011	Revisão: 02	Elaborado por(DCQ):	Aprovado por(GER):	Página 2 de 3
--------------------	---------------------	-------------	---------------------	--------------------	---------------



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE TERRINCHO - DOP

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.

Outras Informações

Tratamento aplicado: produto curado 35 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 às cunhas é muito utilizado como entrada, sobremesa ou uma simples merenda.