

Fotografia do Produto

Identificação do Produto

Nome do produto	Queijo de Terrincho Velho. - 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, untado com colorau.
Composição	Leite de ovelha crú, colorau, 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: consistente, inteira, bem formada e por vezes rugosa. Pasta: fechado e uniforme com zona de corte consistente (dura), untuoso com alguns olhos.
Cor	Crosta: vermelha pimentão uniforme.. Pasta: amarelada
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 VELHO- 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%

Contaminantes	Referencial
Dioxinas (teor máximo): 3,0 pg/g de Gordura (Somatório de dioxinas: PCDD/F-TEQ-OMS) 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)	Regulamento 1881/2006 e suas alterações

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 à temperatura Ambiente.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE TERRINCHO VELHO- DOP

Outras Informações

Tratamento aplicado: produto curado 90 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.