

Fotografia do Produto

Identificação do Produto

Nome do produto	Queijo de Serpa - DOP
Descrição	Queijo curado, de pasta semi-mole amanteigada, com poucos olhos, é obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha.
Composição	Leite de ovelha crú, cardo e sal.

Características organolépticas

Dimensão e peso	Diametro – 10 a 11 cm Altura – 5 a 6 cm Peso – aproximadamente 900grs.
Forma	Cilindro baixo, regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos.
Aspecto	Crosta: capa fina e maleável, bem formada e ligeiramente rugosa. Pasta: unida e cremosa, deformável e macia, com poucos ou nenhuns olhos.
Cor	Crosta: amarelo palha. Pasta: amarelo palha.
Consistência	Crosta: semi-dura. Pasta: bem ligada semi-mole.
Aroma e sabor	Aroma forte e sabor picante.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE SERPA - 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
100grs de Queijo
Humidade (g) – 42,0
aW – 0,95 a 0,97
Proteína (g) - 24,8
Gordura (g) – 25,7
Glúcidos (g) – 0,3
Cinza (g) – 5,2
Sais Minerais (g) – Cálcio, Fósforo, Ferro, Sal2.5
Valor energético – 300 calorias

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.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE SERPA - DOP

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 em pedaços tipo cunha ou fatias ou barrado em pão, tostas, bolachas, etc. É muito utilizado como entrada e sobremesa.