

**Fotografia do Produto**

**Identificação do Produto**

<b>Nome do produto</b>	Queijo de Cabra vac. 2 un.
<b>Descrição</b>	O Queijo de Cabra Curado é um queijo de massa consistente de forma cilíndrica, com um teor de humidade de aproximadamente de 55 % e um teor de gordura de aproximadamente 25%, referida ao residuo seco. Este produto é obtido através do leite fervido, coagulando a 50 °C por adição de sal e coalho. A cura é efectuada em camaras de secagem com temperatura e humidade controlada.
<b>Composição</b>	Leite fervido (95/100°C) de cabra, coalho e sal.

**Características organolépticas**

<b>Dimensão e peso</b>	Diametro – 3 a 4 cm Altura – 3 cm Peso – aproximadamente 70grs./Queijo – Pack2 un - aprox. 140 grs.
<b>Forma</b>	Produto com forma cilíndrica, consistente rija.
<b>Aspecto</b>	Crosta: boa ligação. Pasta: massa homogénea, bem ligada.
<b>Cor</b>	Crosta: branca. Pasta: branca.
<b>Consistência</b>	Crosta: dura. Pasta: bem ligada, dura.
<b>Aroma e sabor</b>	Aroma e sabor “sui generis”.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

## QUEIJO DE CABRA VAC. 2 UN.

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 ... 100 UFC/g (m) e 1000 UFC/g (M) n=5 c=2	Regulamento 1441/2007 e suas alterações
<i>E. coli</i> ..... 100 UFC/g (m) e 1000 UFC/g (M) n=5 c=2	Regulamento 1441/2007 e suas alterações

Características físico - químicas
Gordura: +/- 25 %
Humidade: +/- 55 %

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 2.8kg com 20 embalagens.

Condições de armazenamento e distribuição
O produto deve ser conservado a temperaturas entre os 0 e os 6°C.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

### QUEIJO DE CABRA VAC. 2 UN.

#### Outras Informações

**Tratamento aplicado:** produto curado 30 dias

**Prazo de validade:** 540 dias;

**Modo de utilização:** Pronto a consumir;

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

**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.