

Fotografia do Produto

Identificação do Produto

Nome do produto	Queijo de Évora 4un - DOP
Descrição	Queijo curado obtido por esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha, estreme por acção de uma infusão de cardo.
Composição	Leite de ovelha crú, cardo e sal.

Características organolépticas

Dimensão e peso	Diâmetro – 6 a 8 cm Altura – 2 a 4 cm Peso – aproximadamente 300 grs por pack.
Forma	Produto com forma de cilindro baixo com abaulamento lateral e ou na face superior, sem bordos perfeitamente definidos.
Aspecto	Crosta: inteira bem formada rugosa ou fina. Pasta: dura ou semi-dura.
Cor	Crosta: amarelo uniforme. Pasta: amarelo palha.
Consistência	Crosta: semi-dura. Pasta: dura ou semi-dura.
Aroma e sabor	Aroma e sabor característicos, sabor ligeiramente picante, misto de acidulado e salgado e “sui generis”.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

QUEIJO DE ÉVORA 6UN - 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 40 a 60%
Humidade: de 49 a 63%

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 12 pack X 4 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 6UN - DOP

Outras Informações
<p>Tratamento aplicado: produto curado 45 dias, com temperatura entre 8 a 15°C e humidade relativa 80 a 95%</p> <p>Prazo de validade: 180 dias;</p> <p>Modo de utilização: Pronto a consumir;</p> <p>População alvo: População em geral; não aconselhável a pessoas com intolerância à lactose e grávidas.</p> <p>Dimensão do lote: Produção diária.</p> <p>Modo de servir: Consumido preferencialmente em tiras finas como aperitivo ou sobremesa e acima de tudo como merenda acompanhado de um bom vinho tinto.</p>

Refª : FT PF 19	Data: 11/03/2011	Revisão: 02	Elaborado por(DCQ):	Aprovado por(GER):	Página 3 de 3
--------------------	---------------------	-------------	---------------------	--------------------	---------------