

Fotografia do Produto



Identificação do Produto

| | |
|------------------------|---|
| Nome do produto | Queijo Évora Vac. -DOP 2 Un X 75 Grs |
| 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 150 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 ÉVORA VÁC. -DOP 2UN X 75 GRS

| 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 20 pack X 2 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 ÉVORA VÁC. -DOP 2UN X 75 GRS

Outras Informações

Tratamento aplicado: produto curado 45 dias, com temperatura entre 8 a 15°C e humidade relativa 80 a 95%

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: Consumido preferencialmente em tiras finas como aperitivo ou sobremesa e acima de tudo como merenda acompanhado de um bom vinho tinto.