

Designação do Produto	Queijo de Ovelha Amanteigado	
------------------------------	-------------------------------------	---

Caracterização Sumária	Queijo maturado, de pasta mole, macia, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação pelo cardo (<i>Cynara cardunculus</i> , L.) do leite termizado de ovelha.
-------------------------------	--

Ingredientes	Leite Cru de Ovelha; Sal, Cloreto Cálcio; Conservante (Lisozima de Ovo); Cardo, Coalho e Fermentos Lácteos.
---------------------	--

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado)	Valor Paramétrico
Microbiológicas	<i>Nº de Enterobacteriaceae</i>	$<10^4$ UFC / g
	<i>Escherichia coli</i>	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2
	Estafilococos coagulase positiva	n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25 g
	Legenda: n: Nº de unidades que constituem a amostra; m: Limite abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios; M: Limite de aceitabilidade acima do qual os resultados são considerados insatisfatórios e c: Nº de unidades da amostra com valores compreendidos entre m e M.	

	Parâmetro	Característica
Físico-Químicas	Dioxinas (Somatório de dioxinas PCDD/F-TEQ-OMS)	- Ensaios realizados à matéria-prima (leite), conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado.
	PCB Similares a Dioxinas (Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina PCB/F-TEQ--OMS)	
	Aflatoxina M1 (no leite)	
	Chumbo (no leite)	
	Melamina	
	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados	- Reg. CE Nº 1829/2003 consolidado. - Reg. CE Nº 1830/2003 consolidado.
	% Matéria Gorda no Extrato Seco	45 % a 60 %
	% Humidade Isenta de Matéria Gorda	62 % a 72 %

ANÁLISE SENSORIAL

Pasta	Textura: Suave e uniforme.
	Consistência: Amanteigada.
	Aparência: Untuosa, com alguns olhos.
	Odor e Sabor: Lácticos característicos, agradável, sabor intenso a leite de ovelha.
	Cor: Branca ou ligeiramente amarelada.

Crosta	Aspetto: Bem formada, lisa e fina.
	Consistência: Maleável, permitindo alguma flutuação.
	Cor Natural: Amarelo palha claro e uniforme.

Tempo de Maturação	20 - 60 dias.	Revestimento	Não Aplicável.
---------------------------	---------------	---------------------	----------------

Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004, consolidado e Regulamento CE 853/2004, consolidado.
-----------------------------	--

Elaborado por:

Elton Paraiso

Aprovado por: *Luís Martins*

Assinatura:

Temperaturas de Conservação	Na Armazenagem	Local Seco e Fresco
	No Transporte	Local Seco e Fresco
	No Retalhista (recomendado)	Local Seco e Fresco
Valor Nutricional Médio/100 g	Parâmetros	Valor Médio / 100 g
	Valor energético (kJ/ Kcal)	1469 kJ/ 353 Kcal
	Lípidos	26,5 g
	dos quais: saturados	14,6 g
	Hidratos de Carbono	5,3 g
	dos quais: açucares	< 0,3 g
	Fibra	<0,4 g
	Proteínas	20,3 g
	Sal	1,9 g
Modo de Utilização e Utilização Prevista	<p>O Queijo de Ovelha Amanteigado é um produto lácteo de consumo generalizado pela população em geral. Recomenda-se que seja retirado do frigorífico, 10 minutos antes de ser consumido. Nota Importante: Produto derivado de leite. Contém Lactose.</p> <p>Utilização Prevista ⇒ Pronto a comer, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor.</p> <p>Grupos Vulneráveis ⇒ Intolerantes à lactose. Menção na rotulagem.</p>	
Prazo de Validade / Lote	<p>Validade: 1 Ano.</p> <p>Nº de Lote: (código interno do produto/ nº de semana/ dia da semana / nº de fabrico).</p>	
Rotulagem	<p>Menções: Denominação de venda, Quantidade líquida, Data de validade, Nº de Lote, Nome, morada e contacto do produtor, Nome, morada e contacto do importador (quando aplicável), Lista de ingredientes, Indicação alergénios, Condições de conservação, Declaração Nutricional e Nº Controlo Veterinário. A rotulagem é estabelecida conforme o Reg. (UE) 1169/2011, consolidado.</p>	
Embalagem e Acondicionamento	<p>Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o definido no Reg. CE Nº 1935/2004, consolidado. Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o Reg. UE Nº 10/2011 consolidado.</p> <p>Quando embalado em Papel Vegetal: Material em celulose virgem.</p>	
Formatos de Venda	<p>Peso aproximado: 250g, 500g 1kg, 1,5kg e 2Kg.</p>	

Declaração de alergénios

Cereais que contêm glúten e produtos derivados	Não	Frutos secos e produtos derivados	Não
Crustáceos e produtos derivados	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Ovos e produtos derivados	Sim	Mostarda e produtos derivados	Não
Peixe e produtos derivados	Não	Sementes de sésamo e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos derivados	Não	Dióxido de Enxofre e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂	Não
Soja e produtos derivados	Não	Moluscos e produtos derivados	Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Tremoço e produtos derivados	Não