



Queijo Prato

Código: FT01

Ficha Técnica

R00

A- CARACTERÍSTICAS

É produzido com leite de vaca, proveniente da região da Beira Interior, durante todos os meses do ano. Os meses de maior produção são entre Março e Junho.

O seu período de maturação é de, no mínimo, duas semanas. Consoante a condução do processo de fabrico e a sua maturação, torna-se amanteigado ou mais denso, facto que é muito influenciado pela experiência adquirida ao longo dos anos.

É um queijo de pasta semi-mole, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme (sem ou com muito poucos olhos) obtido após coagulação do leite de vaca pasteurizado.

A forma é arredondada, sem bordos definidos.

Apresenta crosta maleável, bem formada, lisa e fina, de cor amarela clara uniforme.

Apresenta-se com um peso aproximado de 650 g a 2 kg.

Possui um teor de matéria gorda no extracto seco de 45 a 60%.

B- INGREDIENTES

Leite de Vaca Pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Coalho, Fermentos Lácteos e Sal.

C- ORIGEM

Quinta das Pousadas - Trancoso

D- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>E. Coli</i>	Entre 10^2 e 10^3 UFC/g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de 2007)
Contagem de <i>Estafilococcus Coagulase Positiva</i>	Entre 10^2 e 10^3 UFC/g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de 2007)
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de 2007)
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de 2007)

E- PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Pasteurização - A pasteurização é o processo pelo qual o leite é submetido ao aquecimento por um certo período de tempo (75 °C durante 15 segundos) e em seguida arrefecido à temperatura abaixo de 5 °C. Este tratamento destrói cerca de 99% dos microrganismos presentes, não afectando entretanto os esporos e certas toxinas produzidas por algumas espécies de microrganismos. A sua importância está relacionada com a redução da carga microbiana total, bem como com o aumento do tempo de conservação do leite e protecção à saúde pública. A pasteurização não dispensa, entretanto a conservação do leite pasteurizado sob refrigeração.

Refrigeração - Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 e 5 °C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a actividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras.

Maturação - Consiste no armazenamento dos queijos em câmaras dotadas de controlo da temperatura e humidade. Aqui, desenvolvem-se processos físicos, químicos e microbiológicos que transmitem o



Queijo Prato

Código: FT01

Ficha Técnica

R00

aroma, sabor, textura, cor e consistência final ao produto. Todo este processo de transformação proteica e de gordura está a cargo dos microrganismos do queijo e ainda das enzimas do leite fresco e do coalho. Os fermentos adicionados também actuam nesta fase. A seguir a salga os queijos são sujeitos à maturação, que dura aproximadamente 15 dias.

F- ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

E) Indicações no rótulo: Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro.

F) Condições de armazenagem: Conservar à temperatura entre 0°C a 10 °C.

G) Condições de distribuição: O produto será distribuído através da frota da própria empresa e dos agentes que distribuem/comercializam o produto para diversos estabelecimentos comerciais. Na sua distribuição são utilizados veículos dotados de equipamento de frio adequado. Também é feita a distribuição na própria empresa, ou seja, os clientes é que vêm buscar os queijos, directamente na zona de expedição da Empresa

G- EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são revestidos com anti-bolor ou Pimentão Doce (Barrado), rotulados, cartonados ou acondicionados em tabuleiro de PVC, pesados, etiquetados e paletizados, após aproximadamente 15 dias de maturação. Na fase de preparação dos queijos para serem expedidos, o produto é pesado e rotulado assim como as caixas. O rótulo contém a denominação de venda, a data limite de consumo, o nome e morada do embalador, as condições especiais de conservação (Conservar à temperatura entre 0 °C a 10 °C), o número do lote e o número de controlo veterinário

H- CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Manter a temperatura inferior a 10 °C.

I- TEMPO DE VIDA ÚTIL

Recomenda-se o consumo de preferência até um ano após a data de produção.

Elaborado em:

Assinatura:

Verificado em:

Assinatura:

Aprovado em:

Assinatura: