



Queijo Ovelha Curado

Código: FT07

Ficha Técnica

R00

A- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É produzido com leite de ovelha, proveniente da região da Beira Interior, principalmente entre os meses de Outubro e Junho.

O seu período de maturação tem normas específicas e é no mínimo de 45 dias. Tem um aroma e paladar inconfundíveis; suave e requintado.

Consoante o processo de fabrico e a sua maturação, o queijo torna-se mais amanteigado ou duro, facto que é muito influenciado pela experiência adquirida ao longo dos anos.

É um queijo curado de pasta amanteigada, semi-mole ou dura, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme (sem ou com poucos olhos) obtido pelo esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, com cardo.

A forma é de cilindro baixo com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos.

Apresenta crosta maleável, bem formada, lisa e fina, de cor amarelo-palha uniforme. Exala um aroma característico e têm um sabor sui generis.

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

B- INGREDIENTES

Leite de Ovelha cru, Cardo, Sal

C- ORIGEM

Quinta das Pousadas - Trancoso

D- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>E. Coli</i>	Entre 10^4 e 10^5 UFC/g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de 2007)
Contagem de <i>Estafilococcus Coagulase Positiva</i>	Entre 10^4 e 10^5 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

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 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 cardo.



Queijo Ovelha Curado

Código: FT07

Ficha Técnica

R00

F- ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

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

F) Condições de armazenagem: Conservar a temperaturas inferiores 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 podem ser embalados numa folha de papel vegetal e acondicionados em caixas de cartão canelado ou em caixas de plástico, autorizadas para o sector alimentar.

Nesta etapa, o produto é pesado e etiquetado assim como as caixas. A etiqueta contém a denominação de venda, a data limite de consumo, o nome e morada do embalador, as condições especiais de conservação, conservar entre 0 °C e 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.

J- UTILIZAÇÃO PREVISTA

O Produto será consumido por toda a população geral.

Elaborado em:

Assinatura:

Verificado em:

Assinatura:

Aprovado em:

Assinatura: