



MADRE DE ÁGUA  
GOUVEIA | PORTUGAL  
QUEIJARIA

## FICHA TÉCNICA

### Requeijão de Ovelha



#### A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É um subproduto produzido com o soro da coalhada do leite de ovelha.

É um produto fresco, não necessitando por isso de maturação (Processo de fermentação láctica) e é obtido através do aquecimento (Pasteurização) do Soro - 80 a 83 °C. Neste processo térmico, dá-se a coagulação das albuminas e globulinas, a lactoalbumina lateral e sem bordos definidos.

A forma é de um cilindro baixo sem abaulamento lateral e sem bordos definidos.

Apresenta uma massa de consistência maleável, bem formada, lisa e fina, de cor branca uniforme. Exala um aroma característico e o sabor **sui generis**.

O seu peso pode variar entre os 200 a 250g.

#### B - INGREDIENTES

Soro de leite de ovelha, sal. **Contém LACTOSE.**

#### C - ORIGEM

Gouveia.

#### D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de **Staphylococcus Coagulase Positiva**: Entre 10<sup>4</sup> e 10<sup>5</sup> UFC/g(Reg. 1441 de 5 de Dezembro de 2007).

Pesquisa de **Salmonella**: Ausência em 25 g(Reg. 1441 de 5 de Dezembro de 2007).

Pesquisa de **Listeria monocytogenes**: Ausência em 25 g(Reg. 1441 de 5 de Dezembro de 2007).

Contagem de **E. coli**: Entre 10<sup>2</sup> e 10<sup>3</sup> UFC/g(Reg. 1441 de 5 de Dezembro de 2007).

Teor de humidade: 55% a 60% Teor de gordura: 18% a 20% Teor em cinzas: 1% a 1,5% Teor em proteínas: 19% a 20%

#### E - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

##### Informação nutricional média/ 100gr:

Energia: 762KJ/ 183 Kcal

Lípidos: 13,8g

Dos quais saturados: 9,66g

Hidratos de Carbonos: 2,1g

Dos quais açúcares: 1,8g

Proteína: 12,7g

Sal: 0,58g



## F - 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, as quais servem para a conservação do produto alimentar, neste caso concreto o requeijão.

**Pasteurização** - A pasteurização é o processo pelo qual o soro do leite é submetido ao aquecimento por um certo período de tempo (cerca de 30 minutos). 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 produto alimentar e a respectiva protecção à saúde pública. A pasteurização não dispensa, entretanto a conservação do produto alimentar sob refrigeração.

## G - ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

**Indicações no rótulo:** Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro e REG. EU n.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho a 25 de Outubro de 2011.

**Condições de armazenagem:** Conservar a temperaturas entre 0°C a 5°C.

**Condições de distribuição:** O produto será distribuído através da frota própria da empresa ou por agentes que distribuem/comercializam o produto para diversos estabelecimentos comerciais. Na sua distribuição são utilizados veículos dotados de equipamento de frio adequado. A temperatura utilizada no transporte não deve ser superior a 7 °C.

## H - EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

O Requeijão de Ovelha é embalado numa caixa em PVC.

O rótulo contém a denominação de venda, a data limite de consumo, o nome e morada do embalador, as condições especiais de conservação, o número do lote e o número de controlo veterinário

## I - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Manter a temperatura inferior a 7 °C.

## J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

Recomenda-se o consumo de preferência até 5 dias após fabrico.

## L - RÓTULO DO REQUEIJÃO DE OVELHA

