



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo Serra da Estrela

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É um queijo de ovelha curado de casca lavada produzido a partir do leite cru, inteiro das ovelhas da Raça Serra da Estrela, com predominância da variedade preta.

Na persecução do melhor bem-estar animal as nossas ovelhas saem todos os dias para pastoreio direto em terras do concelho de Gouveia sendo ordenhadas duas vezes ao dia durante o alavão entre os meses de Outubro a Junho. É com este leite de ovelha, magia da flor de cardo (*Cynara cardunculus.sp*), pitada de sal marinho e quarenta e cinco dias cura, onde se prestam cuidados e mimos permanentes que nasce um queijo com:

Crosta: lisa, bem formada, fina, inteira, cor amarelo palha claro, uniforme.

Forma e consistência: cilindro baixo, de +- 14 cm de diâmetro por 6 cm de altura nas unidades próximas de 1Kg ou 10 cm por 6 cm para queijos de 0,5 Kg (*a), algum abaulamento lateral, sem arestas vivas, consistência semi mole com alguma flutuação. Som maciço a ligeiramente timpânico.

Textura e Cor da Pasta: fechada ou com alguns olhos, medianamente amanteigada, cor branco marfim uniforme.

Sabor e Aroma: Bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado.

*a alimento sujeito a variação de peso e dimensões

B - INGREDIENTES

Leite cru, inteiro de Ovelha Serra da Estrela, flor de cardo (*Cynara cardunculus sp.*), sal marinho

C - ORIGEM

Gouveia.

D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Em conformidade com a legislação em vigor para produtos feitos com leite cru.

E - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informações nutricionais média por 100g:

Energia: 1409Kj/ 340Kcal

Lípidos: 28.8g

Dos quais saturados: 16.8g

Hidratos de Carbono: 1.9g

Dos quais açúcares: 0.6g

Proteína: 18.3g

Sal: 2,24g

Sódio: 0,89g

FICHA TÉCNICA

Queijo Serra da Estrela

F - PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Cura ou Maturação: neste processo realizado em espaços dedicados, as câmaras de cura, os queijos são colocados em condições ambientais onde se controlam fatores abióticos como a temperatura, humidade relativa, velocidade e renovação do ar, auxiliando os microrganismos e outros elementos de vida do queijo. Garante-se segurança alimentar e nasce assim uma “estrela” num apelo aos sentidos.

Refrigeração: Processo físico para conservação dos alimentos onde se reduz a atividade microbiana, perdas por desidratação e se mantém as qualidades sensoriais durante algum tempo. Utilizam-se temperaturas entre 0 e 5°C num ambiente quase saturado de humidade.

G - ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

Indicações no rótulo: Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro. e Reg. UE nº1169/2011 do parlamento europeu e do conselho a 25 de Outubro de 2011.

Condições de armazenagem: Conservar no frio.

Condições de distribuição: O queijo será distribuído por veículos próprios ou por serviços de externos com equipamentos que garantem as condições de conservação. Enquanto alimento de identidade cultural e fator de sociabilização é promovida a venda direta, conhecida como venda à porta.

H - EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são acondicionados em folhas de papel vegetal e em alguns casos apresentados em caixas de cartão individuais.

Tendo em conta a natureza viva dos queijos e a sua evolução, procurando não carecer de tantos cuidados de manutenção, particularmente de transporte ou uma data de consumo adiada, e sob solicitação, serão embalados em saco sob vazio. Recomenda-se a retirada do saco no mínimo 24 horas antes do seu consumo e colocação dos queijos em ambiente fresco devolvendo o retomar normal de vida ao queijo. Conforme menções inscritas em rótulo infra.

Manter em local fresco

I - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conforme o constante na rotulagem, respeitar a data preferencial de consumo que poderá ir até um ano pós fabrico.

J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

L - RÓTULO DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO



FICHA TÉCNICA

Queijo Serra da Estrela Velho

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É um queijo de ovelha curado produzido com leite cru, inteiro proveniente de ovelhas da raça Serra da Estrela, produzido na área de produção do Queijo Serra da Estrela.

O seu período de maturação é no mínimo de 120 dias.

É um queijo curado, de pasta semidura a dura, que poderá ser ligeiramente quebradiça, untuosa, cedendo à pressão do dedo, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por maturação prolongada do Queijo Serra da Estrela.

A forma é de cilindro baixo, regular com abaulamento lateral quase inexistente e com bordos definidos.

Apresenta crosta relativamente maleável a dura, bem formada, lisa e fina, de cor alaranjada/acastanhada uniforme. Exala um aroma característico e o sabor revela um “Bouquet” agradável e persistente, forte e podendo ser levemente picante/salgado.

O seu peso pode oscilar entre 500g a 1 kg, dependendo do tipo de forma que se utilize durante a produção.

*a alimento sujeito a variação de peso e dimensões

B - INGREDIENTES

Leite de cru e inteiro de Ovelha Serra da Estrela, sal mariho e flor de cardo (*Cynara cardunculus*, sp).

C - ORIGEM

Gouveia.

D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Em conformidade com os legislação em vigor para produtos feitos com leite cru.

E - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informações nutricionais média por 100g:

Energia: 1810 KJ/ 437Kcal

Lipidos: 37.7g

Dos quais saturados: 25.9g

Hidratos de Carbono: <0.5g

Dos quais açucars: <0.5g

Proteína: 24.4g

Sal: 2,47g

Sódio: 0,98g



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo Serra da Estrela Velho

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.

Maturação: Processo pela qual se dá o desenvolvimento dos queijos, colocando estes em ambiente controlado particularmente na sua temperatura e humidade relativa. Aqui, desenvolvem-se processos físicos, químicos e microbiológicos que vão definir as características sensoriais. Todo este processo de transformação proteica e de gordura está a cargo da flora microbiana específica do leite, intimamente ligados à sua origem e ainda de algumas enzimas do leite e do coalho vegetal (flor de cardo).

G - ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

Indicações no rótulo: Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro. e Reg. UE nº1169/2011 do parlamento europeu e do conselho a 25 de Outubro de 2011.

Condições de armazenagem: Conservar no frio.

Condições de distribuição: O queijo será distribuído por veículos próprios ou por serviços de externos com equipamentos que garantem as condições de conservação. Enquanto alimento de identidade cultural e fator de sociabilização é promovida a venda direta, conhecida como venda à porta.

H - EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são embalados numa folha de papel vegetal ou saco em vácuo e acondicionados em caixas de cartão canelado. Nesta etapa, o produto é pesado e etiquetado assim como as caixas. O rótulo contém a denominação de venda, a quantidade líquida, a data de durabilidade mínima, o nome e morada do embalador, as condições especiais de conservação, o número do lote, marca de salubridade e demais informações conforme o exemplar adiante apresentado. Este rótulo é acompanhado de uma marca de certificação de acordo com a legislação em vigor para a DOP Queijo Serra da Estrela Velho.

I - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco

J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

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

L - RÓTULO DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO





MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo de Ovelha Curado

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por “Queijo de ovelha curado” um queijo produzido com leite cru proveniente de ovelhas.

O seu período de maturação tem normas específicas e é no mínimo de 90 dias.

Tem um aroma e paladar inconfundíveis; suave e requintado.

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 curado, de pasta semidura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor alaranjada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por maturação prolongada do queijo ovelha curado.

A forma é de cilindro baixo com abaulamento lateral quase inexistente e com bordos definidos.

Apresenta crosta relativamente maleável a dura, bem formada, lisa e fina, de cor alaranjada/acastanhada uniforme. Exala um aroma característico e o sabor revela um “Bouquet” agradável e persistente, forte e levemente picante/salgado mas mantendo o sabor cremoso.

O seu peso pode oscilar entre 500g a 1 kg, dependendo do tipo de forma que se utilize durante a produção.

B - INGREDIENTES

Leite de cru de Ovelha, Cardo e Sal. **Contém LACTOSE.**

C - ORIGEM

Gouveia.

D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de **Staphylococcus Coagulase Positiva**: Entre 10⁴ e 10⁵ 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).

E - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informações nutricionais média/ 100 gr:

Energia: 1371 Kj/ 331 Kcal

Lípidos: 27,6 g

Dos quais saturados: 19,98 g

Hidratos de Carbonos: 1,9 g

Dos quais açúcares: 1,1 g

Proteína: 18,7 g

Sal: 2,20 g

FICHA TÉCNICA

Queijo de Ovelha Curado

F - PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Refrigeração - Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 e 10 °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 da flora microbiana específica do leite e ainda de algumas enzimas do leite e do coalho.

G - ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

Indicações no rótulo: Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro. E REG EU nº1169/2011 do parlamento europeu e do conselho a 25 de Outubro de 2011.

Condições de armazenagem: Conservar no frio.

Condições de distribuição: O produto será distribuído através da frota da própria empresa e de serviços de logística. 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.

H - EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são embalados numa folha de papel vegetal e acondicionados em caixas de cartão canelado.

Nesta etapa, o produto é pesado e etiquetado assim como as caixas. A etiqueta contém a denominação de venda, a quantidade líquida, 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.

J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

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

L - RÓTULO DO QUEIJO DE OVELHA CURADO





MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo de Cabra

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É produzido com leite cru de cabra, durante todo o ano.

O seu período de maturação tem normas específicas e é no mínimo 60 dias.

Tem um aroma e paladar inconfundíveis; suave e requintado.

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

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

Apresenta crosta maleável, bem formada, lisa e fina, de cor amarelo-palha uniforme. De cheiro característico o bouquet" revela-se suave.

O seu peso pode oscilar entre 500 g a 1 kg, dependendo do tipo de forma que se utilize durante a produção.

B - INGREDIENTES

Leite de cru de Cabra, Cardo e Sal. **Contém LACTOSE.**

C - ORIGEM

Gouveia.

D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de **Staphylococcus Coagulase Positiva**: Entre 10⁴ e 10⁵ 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)

E - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informações nutricionais média/ 100 gr:

Energia: 1670 Kj / 403 Kcal

Lipidos: 35,2 g

Dos quais saturados: 23,45 g

Hidratos de Carbonos: 1,4 g

Dos quais açucares: <0,5 g

Proteína: 20,2 g

Sal: 2,6 g

FICHA TÉCNICA

Queijo de Cabra

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.

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 da flora microbiana específica do leite e ainda de algumas enzimas do leite e do coalho.

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 no frio.

Condições de distribuição: O produto será distribuído através da frota da própria empresa e de serviços de logística. 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.

H - EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são embalados numa folha de papel vegetal e acondicionados em caixas de cartão canelado.

Nesta etapa, o produto é pesado e etiquetado assim como as caixas. A etiqueta contém a denominação de venda, a quantidade líquida, 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.

Conservar em local fresco e seco.

I - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

L - RÓTULO DO QUEIJO DE CABRA CURADO

