

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

