



MADRE DE ÁGUA
SERRA DA ESTRELA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo de Ovelha Curado Amanteigado

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

“Queijo de Ovelha Curado Amanteigado” um queijo produzido com leite cru proveniente de ovelhas..

O seu período de maturação tem normas específicas e a sua duração é no mínimo de 30 dias.

Tem um aroma e paladar inconfundíveis, suave e requintado.

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

É um queijo amanteigado de fabrico de pasta mole, de cor branca ou ligeiramente amarelada, uniforme sem ou com muito poucos olhos, obtido pelo esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru e pela flor de cardo.

A sua forma cilíndrica baixa com abaulamento lateral e um pouco na face superior, com bordos definidos.

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

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

B - INGREDIENTES

Leite cru de Ovelha, Sal e Flor de Cardo. **Contém Lactose.**

C - ORIGEM

Gouveia - Portugal.

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 médias para 100 g:

Energia: 1402 Kj / 339 Kcal

Lípidos: 29,7 g

Dos quais saturados: 20,67 g

Hidratos de Carbono: 0,9 g

Dos quais açúcares: < 0,5 g

Proteína: 16,9 g

Sal: 2,08 g



MADRE DE ÁGUA
SERRA DA ESTRELA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo de Ovelha Curado Amanteigado

F - PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Refrigeração - Consiste em submeter os queijos 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° 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 à zona de expedição.

H - EMBALAGEM E ETIQUETAGEM

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

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

L - RÓTULO DO QUEIJO DE OVELHA CURADO AMANTEIGA- DO

