



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Requeijão de Ovelha

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É um queijo fresco obtido do lactosoro na sequência do fabrico do Queijo Serra da Estrela/ovelha Curado depois de isoladas as caseínas pelas enzimas presentes na flor de cardo. No fabrico do requeijão, por ação do calor, com temperaturas próximas dos 80°C, as proteínas solúveis são precipitadas recolhendo-se o floculado para cestinhos (açafates), outrora de vime, com um riscado que se cruza, dando ao requeijão um aspeto de superfície que tão bem o identifica. Estas proteínas solúveis tem um grande valor nutricional contendo aminoácidos essenciais à vida. Ao lactosoro é adicionada uma pequena quantidade de leite de ovelha, inteiro, tornando o requeijão ainda, mais macio.

Formato trapezoidal, com diâmetro maior de 10,5cm, diâmetro menor de 8 cm, para uma altura de 5,5cm, com peso aproximado de 250/300g (*a). Pasta de cor branco pérola, mole, uniformemente cremosa, sem grumos, lisa ao corte. De sabor lácteo a levemente ácido, podendo deixar um cheirinho a ovelha.

*a alimento sujeito a variação de peso e dimensões

B - INGREDIENTES

Soro e leite de ovelha pasteurizados.

C - ORIGEM

Gouveia.

D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No cumprimento da legislação vigente.

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

FICHA TÉCNICA

Requeijão de Ovelha

F - PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Pasteurização—processo ao qual, o soro e leite são submetidos, no caso, num binómio tempo/temperatura aproximados de 30` para 80°C. Destruindo a maioria da flora microbiana, em particular o bacilo de Koch, não destrói formas esporuladas e toxinas de alguns microrganismos. Ao reduzir a carga microbiana aumenta o tempo de vida útil dado este lácteo ter um forte conteúdo em água.

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

Em conformidade legal. Vide exemplar adiante.

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

Embalado em folha de papel vegetal ou em caixa de PVC

I - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar entre 0 e 5 °C

J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

Tendo em conta a sua perecibilidade, pois trata-se de um queijo fresco, e para que se desfrute dos seus melhores atributos sensoriais, recomenda-se o consumo, o mais próximo possível da data de fabrico até um limite de 7 dias, respeitando o constante em rótulo, na data limite de consumo, dado pela expressão “Consumir até—”

L - RÓTULO DO REQUEIJÃO

