QUEIJO DE CABRA **TRANSMONTANO**

FICHA TÉCNICA

DESIGNAÇÃO DE VENDA	Queijo de Cabra Transmontano
CURA/MATURAÇÃO MÍNIMA	60 dias
FORMATO	Forma cilíndrica regular, com bordos definidos
QUANTIDADE LÍQUIDA (aproximadamente por unidade)	[±600gr-900gr]; [± 350gr-450gr]; [± 300gr-450gr]; [± 200gr-300gr]; [± 150gr-225gr].
CONSERVAÇÃO	Armazenar em local refrigerado (0 ° C a 10 ° C)
PRAZO DE VALIDADE	O produto tem uma validade de 1 ano (aproximadamente 365 dias) desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento
CERTIFICAÇÃO	kiwa SATIVA



Leicras – Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, CRL
Zona Industrial, Rua D, nº66, 5370-327 Mirandela
(+351) 278 265 465 | (+351) 965 203 209 | geral@leicras.pt

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

INGREDIENTES	**Leite** de cabra cru, coalho animal e sal.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

AROMA/SABOR	Acentuado característico.
CONSISTÊNCIA	Semiduro.
ASPETO	Queijo de pasta semidura, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares distribuídos pela pasta. Crosta dura, bem formada e lisa.
COR	Pasta de cor branco mate e crosta amarela.

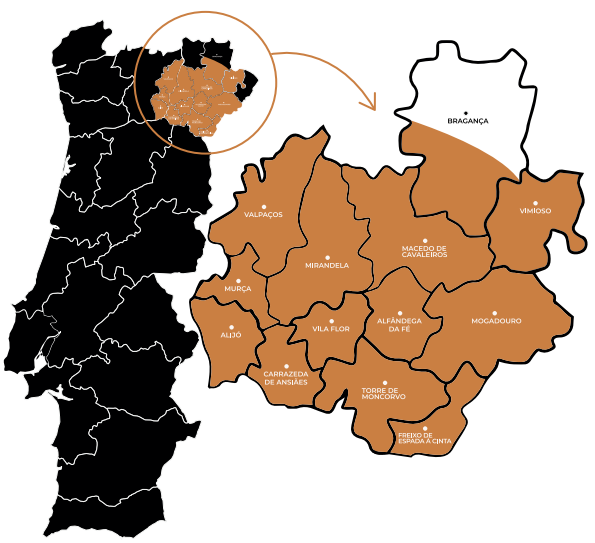
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÂMETROS	LIMITES SATISFATÓRIO
Quantificação de Escherichia coli	<10 ufc/g
Quantificação de Staphilococcus coagulase positiva	<10 ufc/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Não Detetado em 25g
Pesquisa de Salmonella spp.	Não Detetado em 25g

ALERGÉNIOS OU INTOLERÂNCIAS:
Contém leite.

MODO DE UTILIZAÇÃO:
Consumo direto.

ÁREA DE PRODUÇÃO:



A área geográfica de produção é limitada aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada-à-Cinta Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente alguns concelhos); e ainda aos concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g	
Energia	**1842,19Kj/440kcal**
Lípidos dos quais saturados	**39,4g** 26g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	**1,2g** 0,5g
Proteínas	**19,5g**
Sal	**0,51g**

EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO:
Embalagem primária: Acondicionamento em saco de plástico fechado a vácuo.
Embalagem secundária: Caixas de PVC/papelão e granel.

POPULAÇÃO A QUE SE DESTINA:
População em geral, com exceção dos grupos de risco (crianças, grávidas e idosos).

INFORMAÇÃO ADICIONAL:
A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar (HACCP).