Ficha de Especificação Técnica

ET.01: QUEIJO SENRAS

DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO

QUEIJO SENRAS PICANTE
Queijo curado à base de leite de vaca com pimenta caiena com textura cremosa.

COMPOSIÇÃO

LEITE de vaca pasteurizado, sal, fermentos LÁCTEOS, pimenta-caiena, coalho, cloreto cálcio e lisozima. (Contém clara de OVO)

MODO DE UTILIZAÇÃO

Género alimentício. Não necessita de tratamento térmico antes do seu consumo.

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar refrigerado entre 4ºC e 8ºC.

VALIDADE

De acordo com a rotulagem.

ASPECTO FÍSICO

Género alimentício de forma circular, em bom estado de frescura, sem sinais evidentes de alterações químicas e microbiológicas, de cor amarela com partículas de pimenta-caiena uniformemente distribuídas pelo exterior e interior do queijo; sabor e odor característicos; massa com textura cremosa, casca seca e uniforme sem fissuras e sem bolores. Ausência de conspurcação ou materiais estranhos. Podem aparecer bolores na casca, os quais devem ser limpos com uma escova ou pano limpo. Presença de marca de identificação.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Estafilococos coagulase positivos a 30ºC (ufc/g): $<1x10^3$
E. coli ß - glucuronidase positiva (ufc/g): $<1x10^3$
Pesquisa de Salmonela /25g: Ausência
Pesquisa de Listeria monocytogenes /25g: Ausência

EMBALAGEM

Embalado em caixa de cartão.
Medidas da caixa de cartão: **510 x 360 x 80**

LOGÍSTICA

Lote: código interno
Marca de identificação (NVC): **PT DLT 33 CE**
Data de validade
Temperatura de conservação
Peso aprox. de venda: **inteiro de 800 g, metade de 400 g.**

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G)

Energia: 1201Kj/289Kcal;
Lípidos: 20,1g; saturados 15,0g; monoinsaturados 5,2g; polinsaturados 0,4g;
Hidratos de Carbono: 6,0g; dos quais açúcares: >0,5g;
Proteínas: 19,6g; Sal: 1,4g



WWW.SENRASDAIRY.COM

SENRASDAIRY - FABRICO ARTESANAL DE QUEIJO LDA.
Rua do Cruzeiro n.º 37, 4760-728 Ribeirão, Vila Nova de Famalicão, Portugal
Tlm.: 933 757 114 | Tlm.: 910 898 985 | E.: comercial@senrasdairy.com
WWW.SENRASDAIRY.COM