

Tété

Desde 1960

SISTEMA DE GESTÃO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR

FICHA TÉCNICA DE QUEIJO FRESCO DE VACA

FT01_00

03/01/2018

Origem

Portugal
Decreto-Lei nº62/2017 de 9 de Junho

Composição

Leite de vaca pasteurizado, sal, conservante (sorbato de potássio), coalho e sequestrante (cloreto de cálcio).

Método de Produção

Produto elaborado a partir de leite selecionado, pasteurizado e coagulado por ação do coalho, e processado num sistema higiénico de multi-moldes, que após refrigeração lhe confere a consistência desejada.

Características Organolépticas

Cor: Branco

Sabor: Característico do produto.

Cheiro: Característico do produto.

Formato: cilíndrico, ligeiramente achatado nos pólos ou rectangular (quilos).

Apresentação

Queijo Fresco de Vaca

Unidades abertas ou embaladas com 80 gramas (pequeno), 200 gramas (médio) ou 1 quilo (grande) - valores aproximados.



Copo Castelo
80g.



Forma pequeno
80g.



Forma médio
200g.



Grande - Cuvete
1kg.



Grande - Emb. Redonda
1kg.

Características físico-químicas/ Informação nutricional (g/ 100g)

Valor de pH: 6,6-6,8
Det.valor Energético (kcal): 121
Det.valor Energético (kJ): 505
Det.Lípidos: 7,5
Dos quais ácidos gordos saturados: 5,21
Det. Hidratados de carbono: 5,5
Dos quais açúcares totais: 5,5
Det.Proteínas: 7,89
Det. Sal: 0,3

Características Microbiológicas

Escherichia coli: <100 ufc/g.

Staphylococcus coagulase positiva: <10 ufc/g.

Listéria monocytogenes: ausência em 25g.

Salmonella spp: ausência em 25g.

Enterotoxina estafilocócica: ausência em 25g.

Regulamento (CE) nº1441/2007 de 5 de Dezembro.

Elaborado por: DQSA
Cátia Monteiro

Aprovado por: Diretor Geral
João Amaro

Página 1 de 2

 Desde 1960 SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR	FICHA TÉCNICA DE QUEIJO FRESCO DE VACA	
		FT01_00 03/01/2018

Contaminantes químicos

Somatório **Dioxinas** (PCDD/F-TEQ-OMS) $\leq 3,0$ pg/g de gordura;

Somatório **Dioxinas e de PCB** sob a forma de Dioxina (PCB/F-TEQ-OMS) $\leq 6,0$ pg/g de gordura;

Regulamento (CE) nº1881/2006 de 19 de Dezembro.

Métodos de Distribuição

Transportado em veículos isotérmicos com refrigeração a uma temperatura entre 0- 5°C, o produto é distribuído e entregue em restaurantes, supermercados e no comércio alimentar tradicional.

Prazo de Validade e Conservação

O prazo de validade é de 8 dias, nas condições de temperatura recomendadas, e consta na rotulagem do produto através da data limite de consumo (dia/mês).

A conservação deve ser em local limpo e a temperaturas entre os 0°C e 5°C.

Rotulagem e Alergénios

Toda a informação respeitante ao produto está expressa na embalagem ou no cincho do produto, onde constam todas as menções obrigatórias, nomeadamente a data limite de consumo, o lote, lista de ingredientes, informação nutricional e alergénios (evidenciados a negrito na lista de ingredientes).

Decreto-Lei nº560/99

Directiva 2011/91/UE

Decreto-Lei nº167/2004

Decreto-Lei nº126/2005.

Regulamento (CE) nº1169/2011 de 25 de Outubro

Acondicionamento/Embalagem

O produto de 80 gr é sempre acondicionado em cincho ou copo castelo podendo ser comercializado nas seguintes modalidades:

- Pré-embalado em embalagem Termoformada individual ou em cuvete termoformada (2 e 6 unidades);
- Não pré-embalado (em tabuleiro).

O produto de 200 gr é sempre acondicionado em cincho podendo ser comercializado em tabuleiro ou pré-embalado individual.

Os produtos de 1 Kg podem ser acondicionados em caixas redondas ou em cudevtes retangulares que são pré-embaladas.

Regulamento (CE) nº1935/2004

Regulamento (CE) nº2023/2006

Regulamento (CE) nº10/2011 e alterações.

Utilização Prevista

Os queijos Tété são um produto lácteo de consumo generalizado por todas as franjas da população. Pelas suas características sensoriais, nutritivas e higiénicas, são igualmente recomendados a grupos alvo como os das crianças, grávidas e idosos - à excepção de pessoas intolerantes à lactose.

Elaborado por: DQSA Cátia Monteiro	Aprovado por: Diretor Geral João Amaro	Página 2 de 2
---------------------------------------	---	---------------

Após impressão, este documento só é considerado controlado, se estiver assinado nos campos “elaborado” e “aprovado”