

Tété

Desde 1960

SISTEMA DE GESTÃO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR

FICHA TÉCNICA DE QUEIJO FRESCO DE CABRA

FT04_00

03/01/2018

Origem

País de Ordenha: U.E
País de Transformação: Portugal
Decreto-Lei nº62/2017 de 9 de Junho

Composição

Leite de cabra 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 Cabra

Unidades abertas e/ou embaladas, com 150 gramas (pequeno), 300 gramas (médio) e 1 quilo (grande) - valores aproximados.



150g.



300g.



1kg.

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

Valor de pH: 6,6-6,8
Det.valor Energético (kcal): 195
Det.valor Energético (kJ): 810
Det.Lípidos: 15
 Dos quais ácidos gordos saturados: 11
Det. Hidratados de carbono: 3
 Dos quais açucares totais: 2,9
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

Tété

Desde 1960

SISTEMA DE GESTÃO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR

FICHA TÉCNICA DE QUEIJO FRESCO DE CABRA

FT04_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 10 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 150 gr pode ser acondicionado em cincho, para comercialização em tabuleiro (não pré-embalado) ou apenas pré-embalado em embalagem Termoformada individual;

O produto de 300 gr é sempre acondicionado em cincho podendo sendo apenas comercializado em tabuleiro (não pré-embalado).

Os produtos de 1 Kg são acondicionados em cuvetes rectangulares 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