

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – QUEIJO FLAMENGO FATIADO NOVA AÇORES 1KG		ET. 136
			Versão: 09 Pág. 1/4

Nome do Produto	Marca
Queijo Flamengo Fatiado – 1Kg	Nova Açores

Imagem do Produto e do Rótulo


Descrição do Produto
Produto obtido de leite, submetido a normalização da matéria gorda e a tratamento térmico por pasteurização. Fabricado por processo contínuo em cubas fechadas com enchimento automático de multimoldes. Queijo gordo curado de pasta semi-dura, de consistência firme, apresentando-se fatiado.

Apresentação e Dimensão do Produto			
Embalagem			
Apresentação	Unidades/Caixa	Embalagem Primária	Embalagem secundária
Escada (1Kg)	6	Embalado em atmosfera modificada Comprimento: 38,1 cm Largura: 12,5 cm Altura: 5,0 cm	Cartão Comprimento: 38,5 cm Largura: 24,0 cm Altura: 16,0 cm

Elaborado por:  Data: 15-11-2017	Aprovado por:  Data: 15-11-2017
--	---

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – QUEIJO FLAMENGO FATIADO NOVA AÇORES 1Kg	ET. 136	
		Versão: 09	Pág. 2/4

Características do Produto																																												
Ingredientes:	- Leite de vaca pasteurizado; - Fermentos lácteos; - Sal; - Cloreto de Cálcio; - Coalho; - Lisozima (ovo).																																											
Nutricionais: (Valores médios por 100 g de produto)	- Energia: 1521kJ/ 367kcal - Lípidos: 30g dos quais: Saturados 18g - Hidratos de Carbono: 0,2g dos quais: Açúcares 0,2g - Fibra: 0g - Proteínas: 24g - Sal: 1,75g - Cálcio: 742mg (93% Valor de Referência do Nutriente) - Fósforo: 463mg (66% Valor de Referência do Nutriente) - Vitamina A: 176µg (22% Valor de Referência do Nutriente) - Vitamina B12: 1,9µg (76% Valor de Referência do Nutriente) - Vitamina D: 4,5µg (90% Valor de Referência do Nutriente)																																											
Organolépticas:	Aspecto: Fatiado Cheiro: “sui generis” Textura: Semi-dura, com poucos olhos disseminados Sabor: Limpo, “sui generis” Cor: Amarelada																																											
Físico-Químicas:	<table> <tr> <th>Crítérios</th><th>Valor Mínimo</th><th>Valor Típico</th><th>Valor Máximo</th><th>Método de Controlo</th></tr> <tr> <td>Matéria Gorda no Extracto Seco</td><td>45%</td><td></td><td>60%</td><td></td></tr> <tr> <td>Teor de Matéria Gorda</td><td>28%</td><td>30%</td><td>32%</td><td>Método Gerber – NP 2105</td></tr> <tr> <td>Teor de Água</td><td>41%</td><td>43%</td><td>45%</td><td>Método Automático - Interno</td></tr> <tr> <td>Teor de Proteína</td><td>22%</td><td>24%</td><td>26%</td><td></td></tr> <tr> <td>Teor de Matéria Seca</td><td></td><td>56%</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda</td><td>54%</td><td></td><td>63%</td><td></td></tr> <tr> <td>pH</td><td>5,2</td><td>5,3</td><td>5,7</td><td>Potenciómetro</td></tr> </table>				Crítérios	Valor Mínimo	Valor Típico	Valor Máximo	Método de Controlo	Matéria Gorda no Extracto Seco	45%		60%		Teor de Matéria Gorda	28%	30%	32%	Método Gerber – NP 2105	Teor de Água	41%	43%	45%	Método Automático - Interno	Teor de Proteína	22%	24%	26%		Teor de Matéria Seca		56%			Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda	54%		63%		pH	5,2	5,3	5,7	Potenciómetro
Crítérios	Valor Mínimo	Valor Típico	Valor Máximo	Método de Controlo																																								
Matéria Gorda no Extracto Seco	45%		60%																																									
Teor de Matéria Gorda	28%	30%	32%	Método Gerber – NP 2105																																								
Teor de Água	41%	43%	45%	Método Automático - Interno																																								
Teor de Proteína	22%	24%	26%																																									
Teor de Matéria Seca		56%																																										
Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda	54%		63%																																									
pH	5,2	5,3	5,7	Potenciómetro																																								

Elaborado por: Data: 15-11-2017		Aprovado por: Data: 15-11-2017	
--	---	---	---

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – QUEIJO FLAMENGO FATIADO NOVA AÇORES 1Kg		ET. 136	
			Versão: 09	Pág. 3/4

Biológicas:	<table border="1"> <tr> <th rowspan="2"> Microrganismos </th> <th colspan="2"> Saída da Fábrica </th> <th rowspan="2"> Método Analítico e Método de Referência </th> </tr> <tr> <th> Critério Satisfatório </th> <th> Critério Aceitável </th> </tr> <tr> <td>Coliformes Totais</td> <td><10² UFC/g</td> <td><10³ UFC/g</td> <td>NP – 3377 (1990)</td> </tr> <tr> <td><i>E.coli</i></td> <td><10² UFC/g</td> <td><10³ UFC/g</td> <td>NP – 4396 (2002)</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulase positivos</td> <td><10² UFC/g</td> <td><10³ UFC/g</td> <td>Laboratório Externo</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonellae spp.</i></td> <td>Ausente em 25g</td> <td>Ausente em 25g</td> <td>Laboratório Externo</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Ausente em 25g</td> <td>Ausente em 25g</td> <td>Laboratório Externo</td> </tr> </table>	Microrganismos	Saída da Fábrica		Método Analítico e Método de Referência	Critério Satisfatório	Critério Aceitável	Coliformes Totais	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	NP – 3377 (1990)	<i>E.coli</i>	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	NP – 4396 (2002)	Estafilococos coagulase positivos	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	Laboratório Externo	<i>Salmonellae spp.</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo
	Microrganismos		Saída da Fábrica			Método Analítico e Método de Referência																					
		Critério Satisfatório	Critério Aceitável																								
	Coliformes Totais	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	NP – 3377 (1990)																							
	<i>E.coli</i>	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	NP – 4396 (2002)																							
	Estafilococos coagulase positivos	<10 ² UFC/g	<10 ³ UFC/g	Laboratório Externo																							
	<i>Salmonellae spp.</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo																							
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo																								

Prazo de Validade
150 dias após o dia da embalagem.

Condições Especiais de Conservação (Armazenagem e Transporte)
Conservar a temperatura entre 0°C e 10°C.

Utilização Prevista
Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.

Consumidor Alvo
Todos os grupos populacionais.

Elaborado por: 	Aprovado por: 
Data: 15-11-2017	Data: 15-11-2017

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO FINAL – QUEIJO FLAMENGO FATIADO NOVA AÇORES 1Kg	ET. 136	
		Versão: 09	Pág. 4/4

Possível Uso Errado do Produto
Utilização após o prazo de validade.

Características Logísticas do Produto Embalado
Caixas/Camada: 5 Camadas/Palete: 9 Caixas/Palete: 45 EAN: 560 1883 00072 6 GTIN: 1 560 1883 00072 3 Código Pautal: 0406.90.99

País de Origem
Origem: Portugal, Açores PT ALT 510 CE

Recomendações
No circuito da comercialização: Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens e manter a cadeia de frio. No ponto venda: Respeitar o princípio FEFO. Respeitar a temperatura de conservação

Outras Informações
A Unileite dispõe de um sistema de Gestão Ambiental e de Segurança Alimentar certificado de acordo com as normas NP EN ISO 14001:2012 e NP EN ISO 22000:2005 pela APCER. A Unileite é certificada na norma FSSC22000 pela ISACERT. O produto não é geneticamente modificado, estando isento de rotulagem específica.

Elaborado por:  Data: 15-11-2017	Aprovado por:  Data: 15-11-2017
--	---