

Nome do Produto	Marca
Queijo Flamengo Barra Fatiado – 200g	Nova Açores



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	20	Embalado em atmosfera modificada Comprimento: 19,5 cm Largura: 12,5 cm Altura: 2,5 cm	Cartão Comprimento: 25,5 cm Largura: 27,5 cm Altura: 20,0 cm

Características do Produto

Elaborado por: <i>Sônia Diniz</i>	Aprovado por: <i>Helena Rocha</i>
Data: <i>05-05-14</i>	Data: <i>07-05-2014</i>

Características do Produto

Ingredientes:	<ul style="list-style-type: none"> - Leite pasteurizado; - Culturas lácteas seleccionadas; - Coalho; - Cloreto de Cálcio; - Sal; - Proteína de ovo. 																																								
Nutricionais: (Valores médios por 100 g de produto)	<ul style="list-style-type: none"> - Energia: 1552 kJ/ 374 kcal - Lípidos: 30,0g dos quais ácidos gordos saturados: 18g - Hidratos de Carbono: 2g dos quais Açúcares: 0.2g - Fibra: 0g - Proteínas: 24 g - 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:	<p>Aspecto: Fatiado Cheiro: "sui generis" Textura: Semi-dura, com poucos olhos disseminados Sabor: Limpo, "sui generis" Cor: Amarelada</p>																																								
Físico-Químicas:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center">Critérios</th> <th align="center">Valor Mínimo</th> <th align="center">Valor Típico</th> <th align="center">Valor Máximo</th> <th align="center">Método de Controlo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matéria Gorda no Extracto Seco</td> <td align="center">45%</td> <td></td> <td align="center">60%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Teor de Matéria Gorda</td> <td align="center">28%</td> <td align="center">30%</td> <td align="center">32%</td> <td>Método Gerber – NP 2105</td> </tr> <tr> <td>Teor de Água</td> <td align="center">41%</td> <td align="center">43%</td> <td align="center">45%</td> <td>Método Automático - Interno</td> </tr> <tr> <td>Teor de Proteína</td> <td align="center">22%</td> <td align="center">24%</td> <td align="center">26%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Teor de Matéria Seca</td> <td></td> <td align="center">56%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda</td> <td align="center">54%</td> <td></td> <td align="center">63%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td align="center">5,2</td> <td align="center">5,3</td> <td align="center">5,7</td> <td>Potenciómetro</td> </tr> </tbody> </table>	Critérios	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
Critérios	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: *Sonia Dinos*

Aprovado por: *Henrique M. Ch. d.*

Data: *05-05-14*

Data: *07-05-2014*

Biológicas:	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

Condições Especiais de Conservação (Armazenagem e Transporte)

Conservar em temperatura inferior a 10°C

Prazo de Validade

150 dias após o dia da embalagem.

Utilização Prevista

Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.

Elaborado por: *Sonora Dinis*

Data: *05-05-14*

Aprovado por: *Helena Rocha*

Data: *04-05-2014*



Consumidor Alvo

Todos os grupos populacionais, excepto às pessoas com sensibilidade/intolerância à lactose e às pessoas com alergia ao ovo e produtos à base de ovo.

Alergêneos: Leite (lactose) e proteína de ovo.

Possível Uso Errado do Produto

Utilização após o prazo de validade.

Características Logísticas do Produto Embalado

Caixas/Camada: 12

Camadas/Paleta: 5

Caixas/Paleta: 60

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

Elaborado por: *Sonia Dantas*

Data: *05-05-14*

Aprovado por: *Henrique Rebelo*

Data: *07-05-2014*