 <p>LACTOGAL Produtos Alimentares S.A.</p>	<p>DIRECÇÃO DA QUALIDADE & AHS Ficha de Especificação</p> <p>Queijo Fundido Mimosa</p>	<p>Pág. 1/3</p>
--	---	------------------------

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Designação: Queijo fundido para barrar M.G.E.S. – 60%

Marca: Mimosa

Quantidade líquida: 17g e

Conservação: Conservar em lugar fresco

Validade: 6 meses

Lote: Data de validade

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 – Ingredientes: Água, queijo, manteiga, proteínas lácteas, sal de fusão: E452, sal, estabilizadores: E407 e E466 e regulador de acidez: E330


2.2 - Características Organolépticas

Características	Requisitos
Cor	Branca amarelada
Cheiro	Característico, isento de cheiros estranhos ou anormais
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos ou anormais
Textura/Pasta	Homogénea e cremosa

2.3 - Características Microbiológicas

Característica	Método de ensaio	Requisitos
E.Coli	ISO 16649-1 ou 2	Max 100 cfu/g
Estafilococos coagulase positiva	EN/ISO 6888-2	Max 100 cfu/g
Enterotoxinas estafilocóccitas	Método europeu de despiste do LCR para o leite	Não detectado em 25 g
<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	Ausência em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	EN/ISO 11290-1 ou 2	Ausência em 25 g

<p>EMITIDO EM: 2011-05-20</p>	<p>EDIÇÃO Nº2</p>	<p>EMITIDO Gestão Pós-venda</p>	<p>APROVADO D. Qualidade & Ambiente</p>
---	-------------------------------------	--	--

 <p>LACTOGAL Produtos Alimentares S.A.</p>	<p>DIRECÇÃO DA QUALIDADE & AHS Ficha de Especificação</p> <p>Queijo Fundido Mimosa</p>	<p>Pág. 2/3</p>
--	---	------------------------

2.4 - Características físico-químicas

Características	Método de ensaio	Requisitos
Matéria Gorda no Extracto Seco – MGES (%m/m)	NP 2105/ EN ISO 5534	55-60%
Humidade (%m/m)	EN ISO 5534	58-61%

3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

3.1 - Embalagem Primária (Unidade)

Caixa termoformada com tampa em alumínio

3.2 - Embalagem Secundária (Acondicionamento)


Produto acondicionado em caixa de cartão.

4 – REGULAMENTAÇÃO

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;
- Regulamento (CE) nº 470/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Maio de 2009, que prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente activas nos alimentos de origem animal, que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho e que altera a Directiva 2001/82/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) nº 726/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (UE) nº 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009 relativo a substâncias farmacologicamente activas e respectiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;

<p>EMITIDO EM: 2011-05-20</p>	<p>EDIÇÃO Nº2</p>	<p>EMITIDO Gestão Pós-venda</p>	<p>APROVADO D. Qualidade & Ambiente</p>
---	-------------------------------------	--	--

 <p>LACTOGAL Produtos Alimentares S.A.</p>	DIREÇÃO DA QUALIDADE & AHS Ficha de Especificação Queijo Fundido Mimosa	Pág. 3/3
--	--	-----------------

- Indicação de ingredientes considerados alergênicos**

Ingredientes Alergênicos (Decreto – Lei nº 126/2005)	Presença	Ausência
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X
Ovos e produtos à base de ovos		X
Peixes e produtos à base de peixes		X
Amendoins e produtos à base de amendoins		X
Soja e produtos à base de soja		X
Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose	X	
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas, avelãs, nozes comuns, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do brasil, pistácios, nozes de macadâmia e do Queensland e produtos à base de frutos de casca rija.		X
Aipos e produtos à base de aipos		X
Mostarda e produtos à base de mostarda		X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10mg/l expressos em SO ₂		X
Tremoços e produtos à base de tremoços		X
Moluscos e produtos à base de moluscos		X

- Indicação de ingredientes OGM**

Ingredientes OGM	Presença	Ausência
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		X

EMITIDO EM: 2011-05-20	EDIÇÃO Nº2	EMITIDO Gestão Pós-venda	APROVADO D. Qualidade & Ambiente
---	-----------------------------	------------------------------------	--