	<b>Direcção da Qualidade e Ambiente</b> <b>Ficha de Especificação</b>  <b>Queijo Fresco barra 1,5kg Grosso Chef</b>	<b>Pág. 1/3</b>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

## 1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Denominação de venda:** Queijo Fresco M.G.E.S: 45%-60%

**Marca Comercial:** Grosso Chef

**Quantidade Líquida:** 1,5 kg (de acordo com a Portaria nº 1198/91)

**Conservação:** Conservar entre 2º e 6ºC

### Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição

Armazenagem: Conservar a temperaturas controladas entre 2ºC e 6ºC.

Transporte:

- Transporte a nível de distribuição – transportar a temperatura controlada de 2 a 10ºC.
- Transporte de longo curso – transportar a temperatura controlada de 2 a 8 º.

Manter o produto afastado de produtos não alimentar ou alimentares com cheiros activos e não sobrepor produtos que possam danificar a embalagem.

**Recomendações de utilização:** Conservar sempre no frio. Uma vez aberta a embalagem consumir dentro de 3 dias.

**Data de durabilidade mínima:** 30 dias

**Sistema de codificação do lote:** Nº de lote (numérico)

## 2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**2.1 – Ingredientes:** Leite pasteurizado, sal e coalho


### 2.2 - Características Organolépticas

Características	Requisitos
Crosta	Bem formada, branca e uniforme
Pasta	Uniforme, lisa, cortável, sem crosta e com ausência de borbulhas
Aroma	Característico, suave, agradável, isento de cheiros estranhos ou anormais
Sabor	Característico, suave, agradável, isento de sabores estranhos ou anormais

### 2.3 - Características Microbiológicas

Característica	Método de ensaio	Requisitos
E.Coli	ISO 16649-1 ou 2	≤. 100 ufc/g
Estafilococos coagulase positiva	EN/ISO 6888-2	≤. 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579	Ausência em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	EN/ISO 11290-1 ou 2	Ausência em 25 g

<b>EMITIDO EM:</b> <b>17/10/2012</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº3</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
-----------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--------------------------------------------

	<b>Direcção da Qualidade e Ambiente</b> <b>Ficha de Especificação</b>  <b>Queijo Fresco barra 1,5kg Grosso Chef</b>	<b>Pág. 2/3</b>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

## 2.4 – Características nutricionais

Valor nutricional médio por 100g		
Valor energético		
kcal	171	% DDR*
kJ	709	
Proteínas (g)	11,2	
Hidratos de Carbono (g)	3,3	
Lípidos (g)	12,5	
Cálcio (mg)	350	44
Fósforo (mg)	240	34

\* Dose Diária Recomendada

## 2.5 - Características físico-químicas

Características	Método de ensaio	Requisitos
Matéria Gorda no Extracto Seco – MGES (%m/m)	NP 2105/ EN ISO 5534	45-60

## 3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM


Embalado em taça de polipropileno em forma de barra, fechado com opérculo de alumínio termo selado. Contém uma tampa de polipropileno que assegura a protecção do produto depois de aberto.

## 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) n. o 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) n. o 726/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (UE) n. o 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;
- Regulamento (CE) nº 1935/2004 do parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE e 89/109/CEE

<b>EMITIDO EM:</b> <b>17/10/2012</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº3</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
-----------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--------------------------------------------

 <p><b>LACTOGAL</b> PRODUTOS ALIMENTARES S.A.</p>	<p><b>Direcção da Qualidade e Ambiente</b> <b>Ficha de Especificação</b></p> <p><b>Queijo Fresco barra 1,5kg Grosso Chef</b></p>	<p><b>Pág. 3/3</b></p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

- Regulamento (UE) nº 10/2011 da Comissão de 14 de Janeiro de 2011 relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- **Indicação de ingredientes considerados alergêneos**

<b>Ingredientes Alergêneos (Decreto Lei nº 126/2005 alterado pelo Decreto Lei nº 156/2008)</b>	<b>Presença</b>	<b>Ausência</b>
Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, exceptuando: a) Xaropes de glucose à base de trigo (1), incluindo a dextrose; b) Maltodextrinas à base de trigo (1); c) Xaropes de glucose à base de cevada; d) Cereais utilizados na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas.		<b>x</b>
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		<b>x</b>
Ovos e produtos à base de ovos		<b>x</b>
Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando: a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte para preparações de vitaminas ou de carotenóides; b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como agente de clarificação da cerveja e do vinho.		<b>x</b>
Amendoins e produtos à base de amendoins		<b>x</b>
Soja e produtos à base de soja, exceptuando: a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados (1); b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D -alfa -tocoferol natural, acetato de D -alfa -tocoferol natural, succinato de D -alfa -tocoferol natural derivados de soja; c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais de soja; d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróide de óleos vegetais de soja.		<b>x</b>
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose), exceptuando: a) Soro de leite usado na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas; b) Lactitol.	<b>x</b>	
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs ( <i>Corylus avellana</i> ), nozes ( <i>Juglans regia</i> ), castanhas de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ), nozes de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistácios ( <i>Pistacia vera</i> ), nozes de macadâmia e do Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e produtos à base destes frutos, exceptuando: a) Frutos de casca rija usados na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas.		<b>x</b>
Aipos e produtos à base de aipos		<b>x</b>
Mostarda e produtos à base de mostarda		<b>x</b>
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		<b>x</b>
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO <sub>2</sub> .		<b>x</b>
Tremoço e produtos à base de tremoço		<b>x</b>
Moluscos e produtos à base de moluscos		<b>x</b>

- (1) E respectivos produtos, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja susceptível de aumentar o nível de alergenicidade avaliado pela AESA relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

- **Indicação de ingredientes OGM**

<b>Ingredientes OGM</b>	<b>Presença</b>	<b>Ausência</b>
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		<b>x</b>

<b>EMITIDO EM:</b> <b>17/10/2012</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº3</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
-----------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--------------------------------------------