Casa Agrícola dos Arais, Lda.

REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA DOP

Ficha Técnica

A- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por "REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA" o produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, da lacto-albumina e lacto-globulina contidas no soro, resultante da laboração do "QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP", o qual se apresenta sob a forma de uma massa cremosa e ligeiramente granulosa de cor branca. A área geográfica de produção coincide com a área geográfica de produção do referido queijo. Ao soro pode ser adicionado leite de ovelha Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira e/ou cabra Serrana (até ao máximo de 18% em volume).

O seu peso pode variar entre os 150 e 400g.

B- INGREDIENTES

Soro de Leite de ovelha Serra da Estrela pasteurizado e adição de leite de ovelha Serra da Estrela e/ou cabra até no máximo 18% em volume.

C- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pesquisa de En*terotoxinas estafilocócicas*	Ausência em 25 g (Portaria nº. 74/2014 de 20 de março)
Pesquisa de *Listeria monocytogenes*	Ausência em 25 g (Portaria nº. 74/2014 de 20 de março)
Contagem de E. coli	Entre 10^2 e 10^3 UFC/g (Portaria nº. 74/2014 de 20 de março)

D- PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Refrigeração - Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 e 6 ºC, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a atividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras, as quais servem para a conservação do produto alimentar, neste caso concreto o requeijão.

Tratamento Térmico - O tratamento térmico do soro é o processo que se traduz no seu aquecimento (90-95 ºC) por um certo período de tempo (cerca de 30 minutos). Este tratamento destrói cerca de 99% dos microrganismos presentes, não afetando entretanto os esporos e certas toxinas produzidas por algumas espécies de microrganismos. A sua importância está relacionada com a redução da carga microbiana total, bem como com o aumento do tempo de conservação do produto alimentar e a respetiva proteção à saúde pública. A Pasteurização não dispensa, entretanto a conservação do produto alimentar sob refrigeração.

Casa Agrícola dos Arais, Lda.

REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA DOP

Ficha Técnica

E- ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

E) Indicações no rótulo: Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro.

F) Condições de armazenagem: Conservar a temperaturas entre 0 e 6 ºC.

G) Condições de distribuição: O produto será distribuído através da frota própria da empresa ou por agentes que distribuem/comercializam o produto para diversos estabelecimentos comerciais. Na sua distribuição são utilizados veículos dotados de equipamento de frio adequado. A temperatura utilizada no transporte não deve ser superior a 7 ºC.

F- EMBALAGEM

O Requeijão é embalado em papel vegetal.

O rótulo contém a denominação de venda "Requeijão Serra da Estrela", a quantidade líquida, a data limite de consumo, o logo da DOP (Denominação de Origem Protegida), o nome e morada do produtor, as condições especiais de conservação, o número do lote e o número de controlo veterinário

G- CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar entre 0 a 6ºC.

H- TEMPO DE VIDA ÚTIL

Recomenda-se o consumo de preferência até 6 dias após fabrico.

I – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – UMA PORÇÃO CONTÉM (100GR)
ENERGIA 792 KJ /191 KCAL
LIPIDOS 15,3G
DOS QUAIS SATURADOS 10,73G
HIDRATOS DE CARBONO 1,0G
DOS QUAIS AÇUCARES 0,8G
PROTEINAS 12,3G
SAL 0,98G