



## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

**Nome do produto:** Queijo de ovelha e cabra curado Lagos  
**Denominação Legal:** Queijo de ovelha e cabra curado  
**Origem:** Portugal, Seia  
**NCV produtor:** PT C 2636 CE

## 2. COMPOSIÇÃO E DEFINIÇÃO DO PRODUTO:

Queijo curado, de pasta semi-dura ou dura, de cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do **LEITE** de cabra e de ovelha cru, pela ação do coalho.

## 3. INGREDIENTES:

**LEITE** de ovelha pasteurizado (aprox. 95%)

**LEITE** de cabra pasteurizado (aprox. 5%)

Sal

Coalho

Cloreto de cálcio

Fermentos lácteos e enzimas

**País de ordenha:** UE

**País de transformação:** Portugal

### Contém:

Conservantes Sorbato de potássio (E202) e natamicina (E235)

## 4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

**Cor:** Pasta esbranquiçada; casca branca-amarelada

**Sabor:** *Sui generis*

**Textura:** Semi-dura a dura

**Aroma:** *Sui generis*

Passível de evolução das características sensoriais com o passar do tempo, nomeadamente sabor e textura, com endurecimento da pasta.

## 5. MEDIDAS E FORMATOS DO PRODUTO

Produzido em formatos de, aproximadamente, 250g e de 500g.

Formato	Altura	Largura	Produndidade
+250g	+4cm	+9cm	+9cm
+500g	+5cm	+10cm	+10cm

De realçar que as medidas apresentadas são aproximadas e não exatas.

## 6. EMBALAGEM E ROTULAGEM

Rotulado e embalado em papel vegetal alimentar ou apenas rotulado. Expedido em caixas de cartão ou caixas CHEP.

O rótulo contém a denominação de venda, nome e morada do produtor, data de preferência do consumo, condições de conservação, número do lote e o número de Controlo Veterinário do produtor e informação nutricional.

Sem corantes, presença de alergénio destacada. Casca não comestível.

## 7. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Plano de amostragem		Limites		Método
	n	c	m	M	
Estafilococos coagulase positivos:	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Laboratório externo
Enterotoxinas estafilocócicas	5	0	Ausência em 25g		Laboratório externo
<i>Listeria monocytogenes</i> :	5	0	100 ufc/g (produto no mercado)		Laboratório externo
	5	0	Ausência em 25g (no produtor)		Laboratório externo
<i>E.coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Laboratório externo

## 8. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros		Limites	Método
Natamicina (E235)		<i>Ausente a 5mm de profundidade</i>	Laboratório externo
		<i>&lt;1 mg/dm<sup>2</sup> na superfície da crosta</i>	
Sorbatos		<i>Quantum satis</i>	Laboratório externo

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100g

Valor energético (kJ) 1439

Valor energético (kcal) 347

Humidade (g) 45,5

Proteína (g) 19,8

Gordura (g) 28,7

Cinzas (g) 3,6

Ac. Gordos saturados (g) 22,2

Ac. Gordos polinsaturados (g) 0,8

Ac. Gordos monoinsaturados (g) 5,7

Hidratos de carbono (g) 2,4

Açúcares totais (g) <0,5

Fibra alimentar total (g) <1

Sódio (g) 0,882

Sal (g) 2,21

## 10. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

Conservar em local fresco e seco.

Distribuído sob temperaturas de refrigeração 5 a 10°C e em condições de higiene adequada.

Rotulado e/ou acondicionado com material inócuo e/ou inerte.

## 11. TEMPO DE PRATELEIRA

Consumir de preferência, dentro dos 180 dias após a data de expedição (pode variar de acordo com as especificações do cliente).

Dependendo das condições de armazenagem, é possível o aparecimento de bolor. Neste caso, é recomendado lavar o produto com água tépida e potável de modo a remover os bolores.

## 12. MODO DE UTILIZAÇÃO

Este queijo tanto pode ser servido como uma entrada original ou num lanche, constituindo também um final excelente para uma ementa mais elaborada. Neste último caso, deve ser saboreado à sobremesa - antes do doce - à par de um bom vinho tinto. Recomenda-se uma média de 100g por cada pessoa. A casca não é comestível.

### **13. GRUPOS DE RISCO**

Idosos, grávidas, e pessoas debilitadas são referidos como grupos de risco.

### **14. INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DECLARAÇÕES**

#### **Alergénios: lactose**

OGM`s: Produto isento de OGM`s

### **15. CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO**

A legislação aplicável em vigor será mantida e atualizada sempre que for o caso.

Aprovado pela Gerência: Luís Lagos  
20/09/2020