



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do produto: Requeijão de ovelha Lagos
Denominação Legal: Requeijão de ovelha
Origem: Portugal, Seia
NCV produtor: PT C 2636 CE

2. COMPOSIÇÃO E DEFINIÇÃO DO PRODUTO:

O Requeijão de Ovelha Lagos, é um produto não maturado, obtido a partir da precipitação (temperatura entre os 80 e os 83°) do soro proveniente da produção de queijo/ coagulação do leite de ovelha. Pode conter vestígios de leite de cabra.

3. INGREDIENTES:

Soro de **LEITE** de ovelha (pode conter vestígios de soro de leite de cabra)
Sal
Conservante sorbato de potássio (E202)
Leite de ovelha (em alguns casos)

País de ordenha: UE
País de transformação: Portugal

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor: branca ou branca com ligeiro tom amarelado.
Sabor: *Sui generis*
Textura: macia, com ligeiros ou nenhuns grãos
Aroma: *Sui generis*

5. MEDIDAS E FORMATOS DO PRODUTO

Produzido em unidades de 150g, de 200g e de 250g.

Dimensões das embalagens

Formato	Altura	Largura	Produndidade
250g	5,5cm	11,5cm	11,5cm

6. EMBALAGEM E ROTULAGEM

Embalado em cuvette de plástico alimentar transparente e termosselada. Expedido em caixas de cartão ou caixas CHEP. O rótulo contém a denominação de venda, nome e morada do produtor, data limite de consumo, condições de conservação, número do lote e o número de Controlo Veterinário do produtor e informação nutricional. Presença de alérgénio destacada.

7. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Plano de amostragem		Limites		Método
	n	c	m	M	
(*) Estafilococos coagulase positivos:	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2 (lab. Externo)
Enterotoxinas estafilocócicas (se (*) for > a 10 ⁵)	5	0	Ausência em 25g		Lab. Externo
<i>Listeria monocytogenes</i> :	5	0	100 ufc/g (produto no mercado)		EN/ISO 11290-2 (lab. Externo)
	5	0	Ausência em 25g (no produtor)		EN/ISO 11290-1 (lab. Externo)
<i>E.coli</i>	5	2	100ufc	1000ufc	EN/ISO 16649-1 ou 2 (lab. Externo)

8. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros		Limites	Método
Sorbatos		<1000 mg/kg	Labaratório externo

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100g

Energia calculada (kJ)	686
Energia calculada (kcal)	165
Humidade (g)	73,0
Proteína (g)	9,0
Gordura (g)	12,6
Cinzas (g)	1,5
Ac. Gordos saturados (g)	8,95
Hidratos de carbono (g)	3,9
Açúcares totais (g)	3,8
Sódio (g)	0,31
Sal (g)	0,78

10. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

O armazenamento deve ser feito a temperaturas compreendidas entre os 0 e os 6°C.
Distribuído sob temperaturas de refrigeração 2 a 6°C e em condições de higiene adequada.
Rotulado e/ou acondicionado com material inócuo e/ou inerte.

11. TEMPO DE PRATELEIRA

Consumo até 13 dias a contar da data de fabrico.

12. MODO DE UTILIZAÇÃO

O requeijão de ovelha Lagos pode ser consumido nas mais diversa formas sendo a mais tradicional e típico o acompanhado com doce de abóbora à sobremesa. Também pode ser utilizado como ingrediente principal em diversas sobremesas como é a tarte de requeijão, por exemplo, ou simplesmente ser consumido de forma isolada após a refeição ou ainda acompanhado com pão ou tosta.

A abertura da embalagem deve ser feita através da remoção da película superior. Recomenda-se o consumo total do conteúdo após abertura da embalagem.

13. GRUPOS DE RISCO

Idosos, grávidas, pessoas debilitadas e intolerantes à lactose.

14. INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DECLARAÇÕES

Alergénios: lactose

OGM`s: Produto isento de OGM`s
Pode conter vestígios de leite de cabra

15. CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO

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

Atualizada em: 20/09/2020

Aprovado por: Luís Lagos