

Queijo Curado de Ovelha	QUEIJO CURADO DE OVELHA Ficha Técnica
A – DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
Queijo de ovelha curado, é um queijo curado de pasta semi-mole, produzido com leite cru de ovelha, sal e flor de cardo, de forma artesanal no concelho de Celorico da Beira	
O seu peso varia de 0,7Kg a 1,1Kg	
B – INGREDIENTES	
Leite cru de ovelha, sal e flor de cardo	
C – ORIGEM	
Celorico da Beira	
D – CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E NUTRICIONAIS	
Pesquisa de enteroxina estafilocócica	n=1 (Portaria No. 74/2014 de 20 de Março)
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g (Portaria No. 74/2014 de 20 de Março)
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 26g (Portaria No. 74/2014 de 20 de Março)
F – CARATERÍSTICAS/FORMA/CROSTA/PASTA/AROMA E SABOR/CURA/MATURAÇÃO	
Caraterísticas – Queijo curado, de pasta semi-mole com teor de humidade de 61% a 69%, referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de matéria gorda de 45% a menos de 60%,referido ao resíduo seco.	
Pasta – queijo curado de pasta semi-mole	
G – ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO	
E – Indicações no rótulo: Segundo despacho No. 8487/2002 (2ª Serie)	
F – Condições de armazenagem: Conservar em local fresco e seco	
G – Condições de distribuição: O produto será distribuído através da empresa ou por agentes que distribuem/comercializam o produto.	
H – EMBALAGEM	
Apresenta-se no Mercado inteiro	
O rótulo contém a denominação de venda, a data limite de consumo, as condições especiais de conservação, tabela nutricional ,o número do lote e o número de controlo veterinário.	
I – CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO	
Conservar em local fresco e seco ou então Conservar entre 0 e 10°C	
J – ALERGENICOS	
Leite	