

Queijo Curado de Ovelha Velho	QUEIJO CURADO DE OVELHA VELHO Ficha Técnica
A – DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
Queijo de ovelha curado velho, é um queijo curado de pasta semidura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor alaranjada/acastanhada ,com poucos ou nenhuns olhos, obtido por maturação prolongada (mínimo 120 dias), 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 0,5 Kg 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-dura a extradura com teor de humidade de 45% a 56%, referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de matéria gorda >60% ,referido ao resíduo seco.	
Forma – Cilindro baixo (prato), com abaulamento lateral não prenunciado ou inexistente, crosta lisa a ligeiramente enrugada.	
Diâmetro - entre 11cm e 20cm	
Altura – entre 3cm e 6 cm	
Crosta – Consistência – relativamente maleável a dura	
Aspeto – regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme	
Cor: amarelo-torrada ténue a castanho-alaranjada (cor conferida pela mistura de azeite e colorau utilizada facultativamente no revestimento da crosta).	
Pasta – fechada, massa ligeiramente quebradiça e seca	
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 frota própria 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 no frio	
J – ALERGENICOS	
Leite	