



| 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 | |