VALE DA ESTRELA
Mangualde - Portugal

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Requeijão com Doce de Abobora



1.IIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Requeijão de Ovelha e Cabra com Doce de Abobora
2.INGREDIENTES	Soro de **LEITE** de Ovelha pasteurizado, **LEITE** de cabra pasteurizado, sal, doce de abobora (20%) [abobora (70%), açucar, canela em pau]
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Requeijão de Ovelha e Cabra com doce de abobora é um produto obtido por precipitação ou coagulação, pela a ação do calor, das proteínas contidas no soro, o qual se apresenta sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa de cor branca. Ao soro adiciona-se leite de cabra. O doce de abobora é um produto feio á base de abóbora e açúcar, recorrendo á cozedura como tratamento térmico e confeção. o doce de abobora é adicionado diretamente ao requeijão de ovelha e cabra.

4.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		**Critérios de Aceitação**		**Referência**
		m	**M**	
MICROBIOLÓGICAS	*Contagem de E.Coli*	100 ufc/g	1 000 ufc/g	Reg. (CE) 2073/2005 e suas consolidações
	Listeria monocytogenes	Ausência em 25g		
	Contagem de Estafilococos coagulase positivos	10 ufc/g	1 00 ufc/g	
	Contagem de Bolores e Leveduras	500 ufc/g		Referencias Internas
	Contagem de micorganismos a 30ºC	5000 ufc/g		
ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Cremoso, ligeiramente granuloso, macio, uniforme		Referencias Internas
	Forma e Consistência	Forma do recipiente que o contêm ou a forma aproximada de um cilindro baixo irregular		
	Textura e cor	Massa bem ligada, uniformemente cremosa, lisa ao corte e de cor branca que se funde com o tom alarnjado do doce de abobora		
	Sabor e aroma	Bouquet agradável, doce que funde-se na boca		
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 G	Valor Energético (KJ / Kcal)	575	137	Referencias Internas
	Lípido (g)	6,4		
	dos quais ácidos saturados (g)	4,4		
	Hidratos de Carbono (g)	13,7		
	dos quais açucares (g)	10,8		
	Proteínas (g)	6,2		
	Sal (g)	0,85		

5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM		
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 200 g e	
TIPO DE EMBALAGEM		
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Cuvete plástica PET/PE	Interna
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Tabuleiro de Cartão	
ACONDICIONAMENTO	Em cada unidade é colocado o rótulo e cada tabuleiro é composto por 6 unidades	
ROTULAGEM	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor	

6.DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO	
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Transporte efetuado por empresa externa e a temperatura abaixo dos 6ºC
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO	Conservar entre 0ºC e 6ºC
PRAZO DE VALIDADE	
Duração	10 dias
Local e modo de marcação	A frente da designação "Consumir até:"
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral, exceto pessoas intolerantes e alérgicas à lactose
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3038 EU
CÓDIGO EAN	5600345760345
OGM´S	Não Contém
ALERGÉNEOS	Contém Lactose
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir

Data: 20/05/2026