

# QUEIJO Q.I.

## FICHA TÉCNICA

**Ingredientes** Leite de vaca (Origem: Portugal), culturas de bactérias lácteas específicas, coalho, cálcio e sal.

(Queijo envolvido com polímero de cor amarelada.)

**Descrição** queijo curado de pasta amarelada, semi-mole, com poucos olhos disseminados na massa de consistência mole, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca inteiro.

### Microbiológicas:

**Escherichia coli** < 1x10<sup>1</sup> UFC/g

**Estafilocos coagulase positivos** < 1x10<sup>1</sup> UFC/g

**Cloriformes a 30 °C** < 1x10<sup>1</sup> UFC/g

**Salmonella spp** Ausência em 25 g

**Listeria monocytogenes** Ausência em 25 g

Referência: Reg. (CE) no 2073/2005

### Valores nutricionais por 100g:

-Energia 1417 KJ 342 Kcal

-Lípidos 28 g/100 g

-Dos quais ácidos gordos saturados 19 g/100 g

-Hidratos de Carbono < 1.2 g/100 g

-Dos quais açúcares 0.5 g/100 g

-Fibra < 0.3 g/ 100 g

-Proteínas 20.4 g/100 g

-Sal 0,8 g/100 g

"Tabela da Composição de Alimentos" – INSA 2007

**Embalagem** Caixas de cartão. Reg (CE) 1935/2004

**Unidades por cx.** 6

**Peso aprox. por cx.** 7,200kg

**Prazo de validade** 6 meses

**Condições de armazenagem** < 10°C

**Condições de transporte** transporte que assegure a integridade física das embalagens. Transporte a temperaturas entre 0°C e 10°C. Reg. (CE) 853/2004

**Rotulagem** "Queijo curado" – Matéria gorda: +45%

- 60%; Conservar entre 2° C e 10° C; Casca não comestível; Natural o aparecimento de pequenos bolores na casca.

**EAN** 2915767000000



img1. Queijo Curado Q.I.



Quinta dos Ingleses



quintadosingleses



geral@quintadosingleses.pt