VALE DA ESTRELA
Mangualde - Portugal

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Requeijão de Ovelha e Cabra Vale Estrela				
1.IIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Requeijão de Ovelha e Cabra Vale da Estrela			
2.INGREDIENTES	Soro de **LEITE** de Ovelha pasteurizado, **LEITE** de cabra pasteurizado, sal			
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Requeijão de Ovelha e Cabra 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 e sal			
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	
ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Cremoso, ligeiramente granuloso, macio, uniforme		Rerefencias 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		
	Sabor e aroma	Bouquet agradável, funde-se na boca		
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 G	Valor Energético (KJ / Kcal)	610	147	Referencias internas
	Lípido (g)	11,2		
	dos quais ácidos saturados (g)	7,8		
	Hidratos de Carbono (g)	4		
	dos quais açucares (g)	3,6		
	Proteínas (g)	7,5		
	Sal (g)	1,1		
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM				
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 200 g ℮			
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	5600345760352			
OGM´S	Não Contém			
ALERGÉNEOS	Contém Lactose			
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir			

Data: 20/05/2026