



FICHA TÉCNICA
Queijo Curado Mistura R2 Paiva

ESP 015.26 R05

Especificação

01-04-2020

| | |
|-------------------------------|--|
| Designação do Produto | Queijo Curado Mistura R2 Paiva |
| Caracterização Sumária | Queijo curado, semiduro com poucos olhos disseminados na massa, consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação de leite de vaca, ovelha e cabra, inteiro, depois de pasteurizado. |
| Ingredientes | <u>Leite</u> de vaca pasteurizado (80%), <u>Leite</u> em pó de cabra (10%) e <u>Leite</u> em pó de ovelha (10%), Sal, Cloreto de cálcio, Coalho e Culturas <u>lácteas</u> . Na Superfície: Conservante E235. |
| Marca / NCV | PAIVA / PT TLT 36 CE |

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

| | Parâmetro (Reg CE 2073/2005 consolidado) | Valor Paramétrico |
|------------------------|---|---|
| Microbiológicas | <i>Nº de Enterobacteriaceae</i> | <10 ⁴ UFC / g |
| | <i>Escherichia coli</i> | n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2 |
| | Estafilococos coagulase positiva | n = 5; m = 100; M = 1000; c = 2 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausência em 25 g |
| | <i>Salmonella spp</i> | Ausência em 25 g |
| | Legenda: n: Nº de unidades que constituem a amostra; m: Limite abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios; M: Limite de aceitabilidade acima do qual os resultados são considerados insatisfatórios e c: Nº de unidades da amostra com valores compreendidos entre m e M. | |
| | Parâmetro | Característica |
| Físico-Químicas | Dioxinas (Somatório de dioxinas PCDD/F-TEQ-OMS) | - Ensaios realizados à matéria-prima (leite), conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado. |
| | PCB Similares a Dioxinas (Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina PCB/F-TEQ--OMS) | |
| | Aflatoxina M1 (no leite) | |
| | Chumbo (no leite) | |
| | Melamina | |
| | O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados | - Reg. CE Nº 1829-2003 OGM consolidado. - Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado. |
| | % Matéria Gorda no Extrato Seco | 45 % a 60 % |
| | % Humidade Isenta de Matéria Gorda | 52 % a 62 % |
| | Prova da Fosfatase | Negativa |
| | pH | 5,0 a 5,3 |
| | aw | 0,79 a 0,91 |

ANÁLISE SENSORIAL


| | |
|-----------------------------|---|
| Pasta | Textura: Seca, com ligeiras fissuras, regular ou irregular dividida pela massa. |
| | Consistência: Firme, fechado, compacta. |
| | Aparência: Bem ligada, com alguns olhos. |
| | Odor e sabor: Lácticos característicos, agradável, sabor intenso a leite que o caracteriza. |
| Crosta | Cor: Uniforme, branco marfim, rico no conteúdo. |
| | Aspetto: Seca, uniforme, pequena, sem bolor e sem fissuras e fendas (excepto as originadas pelo vácuo). |
| | Consistência: Dura e Rugosa. |
| Revestimento | Cor natural: Amarela Palha. |
| | Copolimero de acetato de Polivinilo em dispersão aquosa, características de acordo com a ficha técnica do fornecedor. |
| Tempo de Maturação | Mínimo 2 Semanas. |
| Legislação Relevante | Regulamento CE 852/2004, consolidado. Regulamento CE 853/2004, consolidado. |

Elaborado por:

Rogério Teixeira

Aprovado por: *Susana Barros*

Assinatura:


Representante Técnico Lacteos e Paiva, S.A.



FICHA TÉCNICA
Queijo Curado Mistura R2 Paiva

ESP 015.26 R05

Especificação

01-04-2020

| | | |
|------------------------------------|-----------------------------|--------------|
| Temperaturas de Conservação | Na Armazenagem | 0 °C a 10 °C |
| | No Transporte | 0 °C a 10 °C |
| | No Retalhista (recomendado) | 0 °C a 10 °C |

| Valor Nutricional Médio/100 g | Parâmetros | Valor Médio / 100 g |
|--------------------------------------|----------------------|----------------------------|
| | Energia | 1374 kJ / 331 kcal |
| | Lípidos | 26 g |
| | dos quais: saturados | 16 g |
| | Hidratos de Carbono | 2,01 g |
| | dos quais: açúcares | <0,5 g |
| | Fibra | <0,5 g |
| | Proteínas | 22 g |
| | Sal | 2 g |

| | |
|---|--|
| Modo de Utilização e Utilização prevista | <p>O Queijo Curado de Mistura R2 Paiva é um produto lácteo de consumo generalizado por parte da população em geral, ideal para consumidores que apreciam sabores e aromas mais fortes e ricos. Sugere-se o seu consumo como aperitivo. Recomenda-se que seja retirado do frigorífico, 30 minutos antes de ser consumido.</p> <p>Nota Importante: Produto derivado de leite. Contém lactose.</p> <p>Utilização Prevista ⇒ Pronto a comer, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. “Casca não comestível”.</p> <p>Grupos Vulneráveis ⇒ Pessoas alérgicas a leite e intolerantes a lactose. Menção na rotulagem.</p> |
|---|--|

| | |
|---------------------------------|--|
| Prazo de Validade / Lote | 365 Dias após embalagem. Nº de Lote: (mês/dia/código interno do produto- ano de fabrico). |
|---------------------------------|--|

| | |
|------------------|--|
| Rotulagem | <p>Reg. (UE) 1169/2011, consolidado. Dec. Lei 62/2017 - Reg. de Execução (UE) 775/2018 ⇒ País de Ordenha: UE; País de transformação: Portugal.</p> <p>Menções: Denominação de venda, Quantidade líquida, Data de validade, Nº de Lote, Nome, morada e contacto do produtor, Nome, morada e contacto do importador (quando aplicável), Lista de ingredientes, Indicação alergénios, Condições de conservação, Declaração Nutricional e Nº Controlo Veterinário e “Casca não comestível”.</p> |
|------------------|--|

| | |
|-------------------------------------|---|
| Embalagem e Acondicionamento | Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o definido no Reg. CE Nº 1935/2004, consolidado. Todas as matérias plásticas em contacto com o produto, cumprem com o Reg. UE Nº 10/2011, consolidado. |
|-------------------------------------|---|

Declaração de Alergéneos

| Alérgeno | Sim/Não | Alérgeno | Sim/Não |
|--|---------|--|---------|
| Cereais que contêm glúten e produtos derivados | Não | Frutos secos e produtos derivados | Não |
| Crustáceos e produtos derivados | Não | Aipo e produtos derivados | Não |
| Ovos e produtos derivados | Não | Mostarda e produtos derivados | Não |
| Peixe e produtos derivados | Não | Sementes de sésamo e produtos derivados | Não |
| Amendoins e produtos derivados | Não | Dióxido de Enxofre e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂ | Não |
| Soja e produtos derivados | Não | Moluscos e produtos derivados | Não |
| Leite e produtos derivados (incluindo lactose) | Sim | Tremoço e produtos derivados | Não |



FICHA TÉCNICA

Queijo Curado Mistura R2 Paiva

ESP 015.26 R05

Especificação

01-04-2020

Características da Logística

| Unidade de Venda | Embalagem Primária | Unidades / Caixa | Embalagem Secundária | Dimensão da Embalagem (cm) | | |
|------------------|--------------------|------------------|----------------------|----------------------------|----|----|
| | | | | A | C | L |
| Pack 2x100 g | Embalado a vácuo | 10 | Cartão Canelado | 12 | 42 | 16 |

Tara 6g: Filme superior e Inferior: PA/PE/PA/PE | Rotulagem: Papel 1g

| Unidade de Venda | EAN | |
|----------------------------|---------------|----------------|
| | Produto | Caixa |
| Pack 2x100 g (10 unidades) | 5601098047578 | 85601098047574 |

| | |
|---------------|------------|
| Código Pautal | 0406 90 89 |
|---------------|------------|

PALETIZAÇÃO

| Parâmetros | Unidades / Caixa |
|-------------------------------------|-----------------------|
| | Pack 2x100g (10 unid) |
| Nº de Caixas / Fiada | 11 |
| Nº de Fiadas / Palete | 10 |
| Nº de Caixas / Palete | 110 |
| Altura da Palete (cm) | 135 |
| Volume da Palete (Euro Palete) (m³) | 1,30 |
| Observação | |

IMAGEM DO(S) PRODUTO(S)



QUEIJO CURADO MISTURA (Vaca, Cabra e Ovelha) - Ingredientes: Leite de vaca (80%) pasteurizado, leite em pó de cabra (10%), leite em pó de ovelha (10%), sal, cloreto de cálcio, coelho e fermentos lácteos. Na superfície: Conservante E-235. Casca não comestível. País de origem: UE; País de transformação: Portugal. Conservar entre 0 °C e 10 °C. Consumir de preferência antes de / Lots (ver etiqueta). Casca não comestível. Retirar da embalagem 30 minutos antes de servir.

THREE MILKS MATURED CHEESE (Cows, Goats and Sheep) - Ingredients: Pasteurized cow's milk (80%), skimmed goat's milk powder (10%) and skimmed sheep's milk powder (10%), salt, calcium chloride, rennet and dairy cultures. On the surface: E235 preservative. Inedible rind. Store between 0 °C to 10 °C. Best Before / Lot (see label). Remove packaging 30 minutes before serving.

FROMAGE AFFINE AUX 3 LAITS (Vache, Chèvre et Brebis) - Ingrédients: Lait de vache (80%) pasteurisé, lait écrémé en poudre de chèvre (10%), lait écrémé en poudre de brebis (10%), sel, chlorure de calcium, présure et ferments lactiques. En surface: conservateur E235. Revêtement non comestible. Conserver entre 0 °C - 10 °C. A consommer de préférence avant le / lot (voir l'étiquette). Retirez de l'emballage 30 minutes avant de servir.

GEMISCHTER KÄSE (Kuh, Ziegen und Schaf) - SCHNITTKÄSE, RAHMSTUFE - Zutaten: Pasteurisierte KUHMLICH (80%), MAGERZIEGENMILCHPULVER (10%), MAGERSCHAFFMILCHPULVER (10%), Speisesalz, Calciumchlorid, tierisches Lab und Käsekulturen. Auf der Oberfläche: Konservierungsstoff E235. Rinde nicht zum Verzehr geeignet. Zwischen 0 °C und +10 °C lagern. Vakuumverpackt. Mindestens haltbar bis/Losnummer: (siehe Verpackung). 30 Minuten vor dem Servieren aus der Verpackung nehmen.

QUESO MADURADO MEZCLA (vaca, cabra y oveja) - Ingredientes: Leche entera de vaca (80%) pasteurizada, leche en polvo de cabra (10%), leche en polvo de oveja (10%), sal, cloruro de calcio, cuajo y culturas lácteas. En la superficie: conservante E235. Corteza no es comestible. Mantener refrigerado entre 0 °C e 5 °C. Consumir preferentemente antes del / Lot (consulte la etiqueta). Retirar de empaque 30 minutos antes de servir.

| DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTERDEKLARATION / INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Por / Per / Par / Je / Per 100g |
|---|---------------------------------|
| Energia / Energy / Energie / Energiewerte / Energia (kJ / kcal) | 1374 kJ / 331 kcal |
| Lípidos / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas | 26 g |
| dos quais: saturados / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte / de las cuales saturados | 16 g |
| Hidratos de Carbono / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono | 201 g |
| dos quais: açúcares / of which sugars / dont sucres / davon zucker / de los cuales: azúcares | <0,5 g |
| Fibra / Fibra / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria | <0,5 g |
| Proteínas / Proteins / Protéines / Eiweiß / Proteínas | 22 g |
| Sal / Salt / Sel / Salz / Sal | 2 g |

LACTICÍNIOS DO PAIVA S.A. Lugar de Penelas, Cambres, 5100-407 Lamego - Portugal
Tel: (+351) 254 660 000 | Linha de Apoio ao Consumidor: 808 201 699

Peso Líquido: **200 g**
Net weight:
Poids Net:
Nettogewicht:
Peso Neto: **(2 x 100 g)**



5 601098 047578