

<b>Nome do Produto</b>	<b>Marca</b>
<b>Queijo Flamengo Fatiado – 200g</b>	<b>Nova Açores</b>

**Imagem do Produto e do Rótulo**




**Descrição do Produto**

Produto obtido de leite, submetido a normalização da matéria gorda e a tratamento térmico por pasteurização. Fabricado por processo contínuo em cubas fechadas com enchimento automático de multimoldes. Queijo gordo curado de pasta semi-dura, de consistência firme, apresentando-se fatiado.

**Apresentação e Dimensão do Produto**

<b>Embalagem</b>			
<b>Apresentação</b>	<b>Unidades/Caixa</b>	<b>Embalagem primária</b>	<b>Embalagem secundária</b>
Escada	20	Embalado em atmosfera modificada  Comprimento: 19,5 cm Largura: 12,5 cm Altura: 2,5 cm	Cartão  Comprimento: 25,5 cm Largura: 27,5 cm Altura: 20,0 cm

**Elaborado por:**



**Data:** 15-11-2017

**Aprovado por:**



**Data:** 15-11-2017

**Características do Produto**

Ingredientes:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Leite de vaca pasteurizado;</li><li>- Fermentos lácteos;</li><li>- Sal;</li><li>- Cloreto de Cálcio;</li><li>- Coalho;</li><li>- Lisozima (<b>ovo</b>).</li></ul>																																								
Nutricionais: (Valores médios por 100 g de produto)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Energia: 1521 kJ/ 367 kcal</li><li>- Lípidos: 30,0g   dos quais: saturados: 18g</li><li>- Hidratos de Carbono: 0,2g   dos quais: Açúcares: 0,2g</li><li>- Fibra: 0g</li><li>- Proteínas: 24g</li><li>- Sal: 1,75g</li><li>- Cálcio: 742mg (93% Valor de Referência do Nutriente)</li><li>- Fósforo: 463mg (66% Valor de Referência do Nutriente)</li><li>- Vitamina A: 176µg (22% Valor de Referência do Nutriente)</li><li>- Vitamina B12: 1,9µg (76% Valor de Referência do Nutriente)</li><li>- Vitamina D: 4,5µg (90% Valor de Referência do Nutriente)</li></ul>																																								
Organolépticas:	<p><b>Aspecto:</b> Fatiado <b>Cheiro:</b> “sui generis” <b>Textura:</b> Semi-dura, com poucos olhos disseminados <b>Sabor:</b> Limpo, “sui generis” <b>Cor:</b> Amarelada</p>																																								
Físico-Químicas:	<table border="1"><thead><tr><th>Critérios</th><th>Valor Mínimo</th><th>Valor Típico</th><th>Valor Máximo</th><th>Método de Controlo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Matéria Gorda no Extracto Seco</td><td>45%</td><td></td><td>60%</td><td></td></tr><tr><td>Teor de Matéria Gorda</td><td>28%</td><td>30%</td><td>32%</td><td>Método Gerber – NP 2105</td></tr><tr><td>Teor de Água</td><td>41%</td><td>43%</td><td>45%</td><td>Método Automático - Interno</td></tr><tr><td>Teor de Proteína</td><td>22%</td><td>24%</td><td>26%</td><td></td></tr><tr><td>Teor de Matéria Seca</td><td></td><td>56%</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda</td><td>54%</td><td></td><td>63%</td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td>5,2</td><td>5,3</td><td>5,7</td><td>Potenciómetro</td></tr></tbody></table>	Critérios	Valor Mínimo	Valor Típico	Valor Máximo	Método de Controlo	Matéria Gorda no Extracto Seco	45%		60%		Teor de Matéria Gorda	28%	30%	32%	Método Gerber – NP 2105	Teor de Água	41%	43%	45%	Método Automático - Interno	Teor de Proteína	22%	24%	26%		Teor de Matéria Seca		56%			Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda	54%		63%		pH	5,2	5,3	5,7	Potenciómetro
Critérios	Valor Mínimo	Valor Típico	Valor Máximo	Método de Controlo																																					
Matéria Gorda no Extracto Seco	45%		60%																																						
Teor de Matéria Gorda	28%	30%	32%	Método Gerber – NP 2105																																					
Teor de Água	41%	43%	45%	Método Automático - Interno																																					
Teor de Proteína	22%	24%	26%																																						
Teor de Matéria Seca		56%																																							
Teor de humidade referido ao queijo Isento de Matéria Gorda	54%		63%																																						
pH	5,2	5,3	5,7	Potenciómetro																																					

Elaborado por:



Data: 15-11-2017

Aprovado por:



Data: 15-11-2017

Biológicas:	Microrganismos	Saída da Fábrica		Método Analítico e Método de Referência
		Critério Satisfatório	Critério Aceitável	
	Coliformes Totais	<10 <sup>2</sup> UFC/g	<10 <sup>3</sup> UFC/g	NP – 3377 (1990)
	<i>E.coli</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g	<10 <sup>3</sup> UFC/g	NP – 4396 (2002)
	Estafilococos coagulase positivos	<10 <sup>2</sup> UFC/g	<10 <sup>3</sup> UFC/g	Laboratório Externo
	<i>Salmonellae spp.</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	Ausente em 25g	Laboratório Externo

#### Condições Especiais de Conservação (Armazenagem e Transporte)

Conservar a temperatura entre 0°C e 10°C.

#### Prazo de Validade

150 dias após o dia da embalagem.

#### Utilização Prevista


Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.

#### Consumidor Alvo

Todos os grupos populacionais, excepto às pessoas com sensibilidade/intolerância à lactose e às pessoas com alergia ao ovo e produtos à base de ovo.

**Alergénios:** Leite (lactose) e proteína de ovo.

Elaborado por:



Data: 15-11-2017

Aprovado por:



Data: 15-11-2017

**Possível Uso Errado do Produto**

Utilização após o prazo de validade.

**Características Logísticas do Produto Embalado**

Caixas/Camada: 12

Camadas/Paleta: 5

Caixas/Paleta: 60

EAN 13: 560 1883 00071 9

GTIN: 2 560 1883 00071 3

Código Pautal: 0406.90.99

**País de Origem**

Origem: Portugal, Açores

PT ALT 510 CE

**Recomendações**

**No circuito da comercialização:** Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens e manter a cadeia de frio.

**No ponto venda:** Respeitar o princípio FEFO.  
Respeitar a temperatura de conservação

**No consumidor:** A embalagem possui um sistema de abertura e fecho, para poder abrir e fechar a embalagem várias vezes e conservar o produto dentro da mesma.


**Outras Informações**

A Unileite dispõe de um sistema de Gestão Ambiental e de Segurança Alimentar certificado de acordo com as normas NP EN ISO 14001:2012 e NP EN ISO 22000:2005 pela APCER.

A Unileite é certificada na norma FSSC22000 pela ISACERT.

O produto não é geneticamente modificado, estando isento de rotulagem específica.

Elaborado por:



Data: 15-11-2017

Aprovado por:



Data: 15-11-2017