

DESCRIÇÃO DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DO USO ESPERADO

Designação do Produto/ Família de Produtos	Queijo de Ovelha Curado (amanteigado)	
Composição	Leite cru de ovelha, sal e cardo	
	Produto curado, de consistência variável, obtido por dessoramento lento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha por cardo.	
Características Finais do Produto	Microbiológicas	
	<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g
	Estafilococos Coagulase +	<10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
	Físico Químicas	
	Matéria Gorda (%)	45 a 60%
	Características Organolépticas	
Formato e Dimensões	Cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos, com diâmetro de 12cm a 17cm.	
Cor	Crosta: Amarelo ou amarelo torrado Pasta: Ligeiramente amarelada, uniforme	
Aspecto	Crosta: Bem formada, fina e inteira Pasta: Untosa e fechada com poucos ou nenhuns olhos	
Consistência	Crosta: Semidura Pasta: Fechada, medianamente amanteigada	
Aroma e Sabor	Aroma intenso mas agradável, sabor limpo, ligeiramente acidulado	
Maturação	Tempo mínimo de 45 dias	
Peso	Compreendido entre 500g e 1kg a 1,200kg	
Outras Informações	Prazo de validade: «= 12 meses Data de validade: Referida no rótulo (mês/ano) Condições de transporte: transporte a temperatura «= 8°C Condições de conservação: conservar em local fresco e seco	

ELABORADO POR: Aquimisa. Ida	APROVADO:	DATA:
--	------------------	--------------