

# DESCRIÇÃO DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DO USO ESPERADO

<b>Designação do Produto/ Família de Produtos</b>	<b>Queijo de Ovelha Curado (amanteigado)</b>	
<b>Composição</b>	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.	
<b>Características Finais do Produto</b>	<b>Microbiológicas</b>	
	<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g
	Estafilococos Coagulase +	<10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
	<b>Físico Químicas</b>	
	Matéria Gorda (%)	45 a 60%
	<b>Características Organolépticas</b>	
<b>Formato e Dimensões</b>	Cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos, com diâmetro de 12cm a 17cm.	
<b>Cor</b>	Crosta: Amarelo ou amarelo torrado Pasta: Ligeiramente amarelada, uniforme	
<b>Aspecto</b>	Crosta: Bem formada, fina e inteira Pasta: Untosa e fechada com poucos ou nenhuns olhos	
<b>Consistência</b>	Crosta: Semidura Pasta: Fechada, medianamente amanteigada	
<b>Aroma e Sabor</b>	Aroma intenso mas agradável, sabor limpo, ligeiramente acidulado	
<b>Maturação</b>	Tempo mínimo de 45 dias	
<b>Peso</b>	Compreendido entre 500g e 1kg a 1,200kg	
<b>Outras Informações</b>	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	

<b>ELABORADO POR:</b> Aquimisa. Ida	<b>APROVADO:</b>	<b>DATA:</b>
--	------------------	--------------