

## FICHA TÉCNICA



### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

#### VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

Contagem de Escheríca coli  
Contagem de Escheríca coli  
Contagem de Staphylococcus Coagulase  
Pesquisa de Listéria monocytogenes em 25 g

#### MICROORGANISMO

Ausencia  
≤ 1 x 10(3) ufc/g  
≤ 1 x 10(2) ufc/g  
Ausencia

### EMBALAGEM / FORMATO

GRANDE - Peso aproximado 800g (+\_10%)  
MÉDIO - Peso aproximado 550g (+\_10%)  
PEQUENO - Peso aproximado 320g (+\_10%)

### CONSERVAÇÃO CONSUMO E VALIDADE

**Tempo de Cura:** Entre 25 a 30 dias (o queijo poderá sair com o tempo de maturação inferior se o painel de provadores interno decidir que cumpra as características organolépticas).

**Temperatura de Conservação:** Conservar á temperatura máxima de 10 °C.

**Revestimento da casca:** A casca e revestida por uma dispersão plástica de polivinilo que minimiza o desenvolvimento de bolores e impede a desidratação do queijo. Casca não comestível.

**Como consumir:** Consumir á temperatura ambiente – retirar o produto da embalagem (saco de vácuo), quando aplicável, e colocar á temperatura ambiente pelo menos 60 minutos antes do seu consumo.

**VALIDADE:** 12 meses ( ver rotulo)

PRODUZIDO POR: RURAL FUTURO,  
COMERCIO E SERVIÇOS AGRO  
PECUARIOS, LDA

ZONA INDUSTRIAL DE MOGADOURO  
LOT 1- 5200- 287 MOGADOURO

**MOGA  
D'OURO  
QUEIJOS**

### DESCRIÇÃO

Queijo elaborado a partir de leite de cabra , produzido nas instalações de Mogadouro (distrito de Bragança) em Trás- Os – Montes.

Com um sabor particular, tem um aroma e paladar muito próprio.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**EXTERIOR:** Forma cilíndrica, Cor amarelo dourado, crosta maleável, permitindo alguma flutuação, inteiramente bem formado lisa e fina. Superfície regular revestida com película alimentar Protetora.

**INTERIOR:** Pasta mole homogénea de cor branco marfim, corte brilhante e consistência Cremosa. Pasta bem ligada, fechada e amanteigada.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Após 25 a 30 dias de maturação o queijo tem uma pasta de sabor suave e persistente com um típico travo a cabra. Ao longo da maturação o queijo adquire aromas e sabores mais intensos e persistentes.

A temperatura superior a 15°C desenvolve aromas muito agradáveis.

### INGREDIENTES

Leite de Cabra Pasteurizado, Coalho, Cloreto de Cálcio, Conservante (lisozima proveniente de ovo), Culturas Lácteas e Sal.

### CÓDIGO DE BARRAS

Grande: 5600313630359  
Médio:5600313630526  
Pequeno:5600313630175

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100 G

Valor Energético: 1534 Kj/370Kcal  
Lípidos: 31,20 g dos quais saturados: 21,01 g  
Hidratos De carbono: 4,10 g dos quais açúcares;0,5 g  
Proteína:18,20 g  
Sal: 0,99 g

### LOGÍSTICA

GRANDE - Peso aproximado 800g (+\_10%)

Dim	Unid/caixa	Caixas/paleta	Unid/paleta
7x13cm	6	80	480

Paleta altura - 95cm / largura 80cm / profund.120cm / peso 480Kg

MÉDIO - Peso aproximado 550g (+\_10%)

Dim	Unid/caixa	Caixas/paleta	Unid/paleta
6x10cm	8	80	640

Paleta altura - 95cm / largura 80cm / profund.120cm / peso 4000Kg

PEQUENO- Peso aproximado 320g (+\_10%)

Dim	Unid/caixa	Caixas/paleta	Unid/paleta
5,5x8,5cm	10	80	800

Paleta altura - 95cm / largura 80cm / profund.120cm / peso 4000Kg