

## 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  
 $\leq 1 \times 10(3)$  ufc/g  
 $\leq 1 \times 10(2)$  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 organoléticas).

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

**Como Consumir:** Retirar o produto da embalagem (saco de vácuo) quando aplicável pelo menos 60 minutos antes de consumir. Recomenda-se que seja retirado do frio , 10 minutos antes de ser consumido. Nota importante: Contém Lactose e produto derivado de ovo.

**Validade:** 12 meses após embalamento ( ver rótulo ).

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 ovelha produzido em Trás-Os- Montes. Pasta dura ou semidura ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos. Produzido nas instalações de Mogadouro (distrito de Bragança).

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**CROSTA:** Amarelo palha, maleável no inicio, passando a semidura inteira bem formada e lisa.

**PASTA:** Branco Marfim, bem ligada e uniforme, com alguns olhos pequenos, macia e firme, fácil de cortar.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Entre os 20 a 30 dias de maturação o queijo apresenta uma pasta suave e cremosa. Doce com um bouquet lácteo e uma agradável cremosidade quando se mastiga. Ao longo da maturação o queijo adquire aromas e sabores mais intensos e persistentes.

### INGREDIENTES

Leite de ovelha Pasteurizado, Coalho, Cloreto Cálcio, Conservante (Lisozima de Ovo), Culturas Lácteas e Sal.

### CÓDIGO DE BARRAS

Grande: 5600313630304  
 Médio: 5600313630540  
 Pequeno: 5600313630052

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100 G

Valor Energético: 1925 KJ/ 465 Kcal g  
 Lípidos: 41,70 g dos quais saturados: 27,92 g  
 Hidratos de carbono: 0,5 g dos quais açúcares: 0,5 g  
 Proteína: 22,5 g Fibras Alimentares: 0,5 g Sal: 1,87 g

### LOGISTICA

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

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

Paleta altura - 95cm / largura 80cm / profund.120cm / peso 384Kg

**MÉDIO -** Peso aproximado 550g (+\_10%)

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

Paleta altura - 95cm / largura 80cm / profund.120cm / peso 352Kg

**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 256Kg