



Designação do Produto	Queijo Fundido Mistura (Ovelha e cabra)	
Ingredientes	QUEIJO de mistura curado (LEITE cru de ovelha e LEITE cru de cabra, Sal, Coalho e conservante: E252), Água, LEITE em pó de ovelha (LEITE de ovelha, Anti aglomerante: E551, Antioxidante: E304i), LEITE em pó de cabra, Emulsionantes: E452 e E339, Conservante: E202	
Produtor	PT BLC 1112 CE	
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		
Microbiológicas	Parâmetro (Reg CE 2073/2005 e respetivas alterações)	Valor Paramétrico
	Microrganismos 30°C	<5000UFC / g
	Escherichia coli	n = 5 c = 2; m = 100 ufc/g M = 1000ufc/g
	Estafilococos coagulase positiva	n = 5 c = 2; m = 100 ufc/g M = 1000ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausência em 25 g
Legenda: n: Nº de unidades que constituem a amostra; m: Limite abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios; M: Limite de aceitabilidade acima do qual os resultados são considerados insatisfatórios e c: Nº de unidades da amostra com valores compreendidos entre m e M.		
Físico-Químicas	Parâmetro	Característica
	Dioxinas (Suma de dioxinas PCDD/F-TEQ-OMS) (leite e queijo)	- Ensaios realizados conforme Reg. CE Nº 915/2023 e respetivas alterações.
	PCB Similares a Dioxinas (Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina PCB/F-TEQ--OMS) (leite e queijo)	
	Aflatoxina M1 (no leite)	
	Chumbo (no leite)	
	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados	- Reg. CE Nº 1829/2003 OGM e respetivas alterações. - Reg. CE Nº 1830/2003 OGM e respetivas alterações.
	% matéria gorda	22 ± 5%
	% Humidade	55 ± 5%
ANÁLISE SENSORIAL		
Pasta	Textura: Uniforme	
	Consistência: Cremoso, sem grumos	
	Aparência: Limpa com ligeiro brilho	
	Odor e sabor: Lácticos característicos, agradável.	
	Cor: Uniforme, branco ou ligeiramente amarelado.	
Embalagem	Embalagem de 340g – Frasco de vidro com tampa de metal e selado com cinta plástica.	
Temperaturas de Conservação	Na Armazenagem	4 °C a 10 °C
	No Transporte	4 °C a 10 °C
	No Ponto de venda	4 °C a 10 °C
Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004 e respetivas alterações. Regulamento CE 853/2004 e respetivas alterações.	



Valor Nutricional Médio/100g	Parâmetros		Valor Médio / 100g
	Valor energético (kJ/ Kcal)		1308 / 315
	Lípidos		24
	dos quais: saturados		11
	Hidratos de Carbono		3
	dos quais: açucares		2,3
	Proteínas		17
	Sal		2
Modo de Utilização e Utilização Prevista	<p>O Queijo fundido creme é um produto lácteo de consumo generalizado por parte da população em geral à exceção de intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite. Produto pronto a ser consumido.</p> <p>Nota Importante: Produto derivado de leite. Contém lactose.</p> <p>Utilização Prevista ⇒ Pronto a consumir, uso culinário ou processamento adicional realizado pelo consumidor.</p> <p>Grupos Vulneráveis ⇒ Intolerantes à lactose, alérgicos à proteína do leite. Menção na rotulagem.</p>		
Prazo de Validade	3 meses a partir da data de produção – embalagem de 340g.		
Rotulagem	Menções: Denominação de venda, Quantidade líquida, Data de validade, Nº de Lote, n.º Controlo veterinário do produtor, Nome, morada e contacto do distribuidor (quando aplicável), Lista de ingredientes, Indicação alergénios, Condições de conservação, Declaração Nutricional.		
Embalagem e Acondicionamento	Embalado em copos de vidro e tampa de metal, selado com cinta plástica. Acondicionado em caixas de cartão.		
Declaração de alergénios de acordo com os requisitos do Reg 1169/2011 e respetivas alterações			
Cereais que contêm glúten e produtos derivados	Não	Frutos secos e produtos derivados	Não
Crustáceos e produtos derivados	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Ovos e produtos derivados	Não	Mostarda e produtos derivados	Não
Peixe e produtos derivados	Não	Sementes de sésamo e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos derivados	Não	Dióxido de Enxofre e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂	Não
Soja e produtos derivados	Não	Moluscos e produtos derivados	Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Tremoço e produtos derivados	Não

**QUEIJO FUNDIDO MISTURA (OVELHA E CABRA)****ESP 11.05 R00****Ficha Técnica****12/11/2025**

Características da Logística						
Unidade de Venda	Embalagem Primária	Un / Caixa	Embalagem Secundária	Dimensão da Embalagem (mm)		
				A	C	L
Unidade 340g	Embalagem de vidro e tampa de metal.	6	Cartão Canelado	110	280	190