



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: N° 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: N° 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 N° 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 N° 1829/2003 OGM e respetivas alterações. - Reg. CE N° 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: açúcares		2,3	
	Proteínas		17	
	Sal		2	
Modo de Utilização e Utilização Prevista	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.			
	<b>Nota Importante:</b> Produto derivado de leite. Contém lactose.			
	<b>Utilização Prevista</b> ⇒ Pronto a consumir, uso culinário ou processamento adicional realizado pelo consumidor.			
	<b>Grupos Vulneráveis</b> ⇒ Intolerantes à lactose, alérgicos à proteína do leite. Menção na rotulagem.			
Prazo de Validade	3 meses a partir da data de produção – embalagem de 340g.			
Rotulagem	<b>Menções:</b> Denominação de venda, Quantidade líquida, Data de validade, N° de Lote, n.º Controlo veterinário do produtor, Nome, morada e contacto do distribuidor (quando aplicável), Lista de ingredientes, Indicação alérgénios, 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 alérgénios 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 <sub>2</sub>		Não
Soja e produtos derivados	Não	Moluscos e produtos derivados		Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Sim	Tremoço e produtos derivados		Não



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