

# FICHA TÉCNICA



QUINTADASARCAS

Nome	Quinta das Arcas Produtos Lácteos, Lda
Morada	Quinta das Arcas - Sobrado 4440 - 392 Valongo
E- Mail	<a href="mailto:info@quintadasarcas.com">info@quintadasarcas.com</a>
Telefone	224157810
Fax	224157811

Designação	<b>QUEIJO PIMENTÃO GRANDE/PEQUENO</b>			
Matéria Gorda	<b>35% / 45%</b>			
Descrição do produto	Elaborado a partir de leite de vaca, após pasteurização adicionado de condimentos e aditivos, legalmente autorizados e submetido a processo de amadurecimento " Cura " em Câmara Frigorífica a uma temperatura entre 10 / 14° C			
Características Físicas	Forma de prato			
Característica organolépticas	Exteriores	De cor amarelada, sendo a superfície lisa com pequenos relevos do próprio queijo		
	Interiores			
Ingredientes		Massa homogénea de consistência semi-dura, com cheiro e sabor sui-generis		
	Matéria prima	Leite de vaca		
	Condimentos e aditivos	Os condimentos e aditivos adicionados são uniformemente distribuídos e constituídos por cloreto de cálcio, culturas lacteas, coalho, sal e pimentão doce.		
Involucro	Película de protecção e cinta de pano.			
Características Microbiológicas	<b>Características Microbiológicas / Produtos</b>			
	Descrição	Métodos	exp. Resultados	Critérios
	Quantificação de Microrganismos a 30°C	NP 4405	UCF/g	« 30e+5
	Quantificação de Coliformes a 30°C	NP 3788	UCF/g	« 1,0e+2
	Quantificação de E.coli	NP 4396	UCF/g	« 1,0e+1
	Quantificação de estafilococos coagulase Positiva	NP 4400/2	_____	« 1,0e+1
	Pesquisa de Esporos Clostrideos s-r	NP2262	_____	Neg/1g
	Quantificação de Leveduras	MI 52 ( NF ISSO 7954)	UCF/g	8.9e+3
	Pesquisa de Listéria Monocytogenes	VIDAS-bioMérieux	_____	Neg/25g
	Pesquisa de salmonella	VIDAS-bioMérieux	_____	Neg/25g
	Humidade	PAFQ-120	g/100g	50
Extracto seco	NT-0785	g/100g	50	
Condições de armazenamento e	O produto deverá ser armazenado em Câmara Frigorífica ou expositor Frigorífico a uma temperatura entre 5/10° C. A distribuição é feita em viaturas de atmosfera controlada .			
Durabilidade	O não cumprimento das regras de armazenamento , acima indicadas , poderá levar a alterações nas características físico-químicas , organolépticas e microbiológicas do produto.O produto mantêm-se estável , quando armazenado entre os 5/ 10° C.			
Outras informações	<b>Prazo de validade</b> : 180 dias			
	<b>Condições de armazenamento:</b> Conservar entre os 5/10° C			
	<b>População alvo</b> :Restauração ; Supermercados ; Indústria de panificação, Pastelarias, Charcutarias etc			

Número de controlo veterinário

PT  
DLT - 924  
CE

**QUINTA DAS ARCAS**