

**QUEIJO DE OVELHA CURADO**  
**Ref<sup>ª</sup>s 8, 60,61,62,63,90,91,92**

<b>Designação comercial</b>	Queijo de ovelha curado		
<b>Referências</b>	8   60   61   62   63   90   91   92		
<b>Designação legal</b>	Queijo de ovelha curado		
<b>Origem</b>	Portugal		
	Fábrica certificada ISO 22 000		
<b>Ingredientes</b>	<b>Leite</b> cru de ovelha, sal e infusão de cardo ( <i>Cynara cardunculus</i> L.). Origem:UE		
<b>Conservação</b>		<b>OGM</b>	
Conservar em local seco e fresco		Não contém organismos geneticamente modificados	
<b>Alergénios</b>		<b>Ionização</b>	
Leite		Não é ionizado nem contém ingredientes ionizados	
<b>Utilização prevista</b>	Para consumo pela população em geral com excepção de pessoas alérgicas a algum dos seus ingredientes. Para consumir tal qual ou como ingrediente de preparações culinárias.		
<b>Conselhos de utilização</b>	O queijo apresenta as suas características óptimas a uma temperatura entre 18 e 22°C e se consumido em finas fatias que permitem realçar os seus compostos aromáticos característicos. Ideal para uma refeição ligeira ou como aperitivo de uma refeição principal sendo as suas características potenciadas quando acompanhado por vinho maduro branco ou tinto.		
<b>Declaração nutricional média por 100g de produto:</b>		<b>Características microbiológicas</b>	
<b>Energia</b>	1717 kJ/414 kcal	<b>Samonella</b>	Negativo em 25g
<b>Lípidos</b>	33,8g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Negativo em 25g
<b>dos quais saturados</b>	22,8g	<b>Staphylococcys coagulase +</b>	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g se n=5, c=2 entre $\leq 1 \times 10^4$ ufc/g e $\leq 1 \times 10^5$ ufc/g
<b>Hidratos de carbono</b>	3,8g	<b>Características químicas</b>	
<b>dos quais açúcares</b>	2,0g	<b>Matéria gorda no extracto seco</b>	45 a 60 %
<b>Fibra</b>	0g	<b>Extracto seco</b>	$\geq 55\%$
<b>Proteínas</b>	23,7g	<b>pH</b>	4,7 - 5,7
<b>Sal</b>	2,7g	<b>Contaminantes químicos</b>	
<b>Materiais de embalagem</b>		Cumprir com a legislação UE no que respeita a, Aflatoxina M1, Chumbo, Dioxinas e PCBs, Melamina e resíduos de antibióticos.	
De acordo com os Regulamentos (CE) nº 1935/2004, nº 10/2011 e suas alterações		<b>Rotulagem</b>	
		De acordo com o Reg. (EU) 1169/2011, DL nº62/2017 e suas alterações	
<b>Características organolépticas</b>			
<b>Ref.90-Ovelha Pequeno e Ref.8-Pack 2 un.</b>			
<b>Aspecto Exterior</b>	Cilindro baixo com bordos arredondados, com faces ligeiramente abauladas. Crosta amarelo-palha uniforme, algo rugosa, bem formada e inteira.		
<b>Aspecto Interior</b>	Pasta bem ligada, de aspecto untuoso, com alguns olhos. De cor branco-marfim a amarelo claro e uniforme.		

**QUEIJO DE OVELHA CURADO****Ref<sup>as</sup> 8, 60,61,62,63,90,91,92**

<b>A prova</b>	O queijo liberta um bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado. A sua textura é cremosa, homogénea, apresentando ligeira untuosidade. De início apresenta aromas animais suaves e limpos com ligeira nota de manteiga, acentuando-se de seguida os aromas vegetais com traços de feno e cardo.
<b>Ref.60- Pequeno ; Ref.61- Médio e Ref.62-Grande</b>	
<b>Aspecto Exterior</b>	Cilindro baixo com bordos arredondados, com face lateral ligeiramente abaulada podendo apresentar as faces superior e inferior côncavas .Crosta amarelo-torrado, uniforme, algo rugosa, bem formada e inteira.
<b>Aspecto Interior</b>	Pasta bem ligada, com alguns olhos, que pode quebrar ao corte. De cor branco- marfim a amarelo claro, uniforme que pode desenvolver um exsudado após o corte.
<b>A prova</b>	O queijo liberta um bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado com notas de frutos exóticos. A sua textura é semi-dura, apresentando ligeira plasticidade e untuosidade, podendo também apresentar pequenos cristais típidos de queijos de longa maturação. De início apresenta aromas animais suaves e limpos com ligeira nota de manteiga acentuando-se de seguida os aromas vegetais com traços de frutos secos.
<b>Ref.63- Queijo de Ovelha curado aos pedaços</b>	
<b>Aspecto Exterior</b>	Quartos de queijo. Crosta amarelo-torrado, algo rugosa, bem formada e inteira.
<b>Aspecto Interior</b>	Pasta bem ligada, com alguns olhos, que pode quebrar ao corte. De cor branco- marfim a amarelo claro, uniforme que pode desenvolver um exsudado após o corte.
<b>A prova</b>	O queijo liberta um bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado com notas de frutos exóticos. A sua textura é semi-dura, apresentando ligeira plasticidade e untuosidade, podendo também apresentar pequenos cristais típidos de queijos de longa maturação. De início apresenta aromas animais suaves e limpos com ligeira nota de manteiga acentuando-se de seguida os aromas vegetais com traços de frutos secos.
<b>Ref.91- Ovelha pequeno pack 3un no sal</b>	
<b>Aspecto Exterior</b>	Cilindro baixo com bordos arredondados, com faces ligeiramente abauladas. Crosta amarelo-palha uniforme, algo rugosa, bem formada e inteira. Envolvido em sal.
<b>Aspecto Interior</b>	Pasta bem ligada, de aspecto untuoso, com alguns olhos. De cor branco-marfim a amarelo claro e uniforme.
<b>A prova</b>	O queijo liberta um bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado. A sua textura é cremosa, homogénea, apresentando ligeira untuosidade. De início apresenta aromas animais suaves e limpos com ligeira nota de manteiga, acentuando-se de seguida os aromas vegetais com traços de feno e cardo, realçando um ligeiro sabor a sal.

**QUEIJO DE OVELHA CURADO**
**Refªs 8, 60,61,62,63,90,91,92**

Dados logísticos <sup>(1)</sup>								
Queijo de Ovelha Curado								
Designação	Ovelha pequeno		Pequeno Pack 2Un		Pack 3Un (sal)		Pequeno Pack 1Un	
Referência	90		8		91		92	
Peso <sup>(2)</sup>	110 g		160 g (2unx 80g)		300 g (3unx 100g)		90 g	
Altura <sup>(2)</sup>	2 a 3 cm		2 a 3 cm (x2un)		2 a 3 cm (x3un)		2 a 3 cm	
Diâmetro <sup>(2)</sup>	5 a 7 cm		5 a 6 cm (x2un)		5 a 6 cm (x3un)		5 a 7 cm	
Validade atribuída	180 dias		180 dias		180 dias		180 dias	
Validade garantida ao cliente	120 dias		120 dias		120 dias		120 dias	
EAN	560034288009 1		560034288008 4		560034288091 6		560034288092 3	
Marcação	Data de durabilidade mínima, lote							
Embalagem	rótulo		Embalagem plástica termoformada em vácuo		Embalagem plástica selada a quente		Embalagem plástica termoformada em vácuo	
Caixa de cartão / Paletização								
Marcação	Artigo, data de durabilidade mínima, lote, peso líquido/unidades, ITF14							
Medidas (CxLxA)	35x26x8cm	38x26x13cm	35x26x8cm	38x26x13cm	35x26x8cm	38x26x13cm	35x26x8cm	38x26x13cm
un/cx	30	60	12	25	10	20	24	45
Cx/camada	10	9	10	9	10	9	10	9
Camadas/paleta	12	10	12	10	12	10	12	10
cx/paleta	120	90	120	90	120	90	120	90

<sup>(1)</sup> Esta tabela corresponde ao produto standard. Uma especificação especial pode ser alvo de análise por parte da empresa

<sup>(2)</sup> valores aproximados

Dados logísticos <sup>(1)</sup>								
Queijo de Ovelha Curado								
Designação	Pequeno		Médio		Grande		Pedaços	
Referência	60		61		62		63	
Peso <sup>(2)</sup>	200g		370g		800 g		200 g	
Altura <sup>(2)</sup>	3 a 4 cm		4 a 5 cm		4 a 5 cm		16 cm	
Diâmetro <sup>(2)</sup>	6 e 8 cm		10 a11 cm		14 a 15 cm		15 cm	
Validade atribuída	180 dias		180 dias		180 dias		180 dias	
Validade garantida ao cliente	120 dias		120 dias		120 dias		120 dias	
EAN (unidade)	---		560034288061 9		---		560034288063 3	
EAN (peso)	29000610xxxxc		29000610xxxxc		29000610xxxxc		---	
Marcação	Data de durabilidade mínima, lote							
Embalagem	Embalagem plástica retrátil em vácuo		Embalagem plástica retrátil em vácuo		Embalagem plástica retrátil em vácuo		Embalagem plástica a vácuo	
Caixa de cartão / Paletização								
Marcação	Artigo, data de durabilidade mínima, lote, peso líquido/unidades, ITF14							
Medidas (CxLxA)	35x26x8cm	38x26x13cm	35x26x8cm	38x26x13cm	35x26x8cm	38x26x13cm	35x26x8cm	
un/cx	9	24	6	14	3	8	6	
Cx/camada	10	9	10	9	10	9	10	

**QUEIJO DE OVELHA CURADO**  
**Ref<sup>ª</sup>s 8, 60,61,62,63,90,91,92**

<b>Camadas/paleta</b>	12	10	12	10	12	10	12
<b>cx/paleta</b>	120	90	120	90	120	90	120

<sup>(1)</sup> Esta tabela corresponde ao produto standard. Uma especificação especial pode ser alvo de análise por parte da empresa

<sup>(2)</sup> valores aproximados