



## Queijo Cabra

Código: FT09

Ficha Técnica

R00

### A- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É produzido com leite de cabra, proveniente da região da Beira Interior, principalmente entre os meses de Outubro e Junho.

O seu período de maturação tem no mínimo de quatro semanas. Tem um aroma e paladar inconfundíveis; suave e requintado. Consoante o processo de fabrico e a sua maturação, o queijo torna-se mais amanteigado ou duro, facto que é muito influenciado pela experiência adquirida ao longo dos anos.

É um queijo curado de pasta, semi-mole ou dura, branca mate, uniforme (sem ou com muito poucos olhos) obtido após coagulação do leite de Cabra pasteurizado.

A forma é de cilindro baixo com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos.

Apresenta crosta maleável, bem formada, lisa e fina, de cor amarelada uniforme. Exala um aroma característico e têm um sabor sui generis e ligeiramente picante muito apreciado.

Apresenta-se com um peso aproximado de 650 g a 1,3 kg.

Possui um teor de matéria gorda no extracto seco de 45 a 60%.

### B- INGREDIENTES

Leite de Cabra pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Coalho, Fermentos Lácteos e Sal.

### C- ORIGEM

Quinta das Pousadas - Trancoso

### D- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>E. Coli</i>	Entre $10^2$ e $10^3$ UFC/g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de2007)
Contagem de <i>Estafilococcus Coagulase Positiva</i>	Entre $10^4$ e $10^5$ UFC/g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de2007)
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de2007)
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g (Reg 1441 de 5 de Dezembro de2007)

### E- PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

**Pasteurização** - A pasteurização é o processo pelo qual o leite é submetido ao aquecimento por um certo período de tempo (75 °C durante 15 segundos) e em seguida arrefecido à temperatura abaixo de 5 °C. Este tratamento destrói cerca de 99% dos microrganismos presentes, não afectando entretanto os esporos e certas toxinas produzidas por algumas espécies de microrganismos. A sua importância está relacionada com a redução da carga microbiana total, bem como com o aumento do tempo de conservação do leite e protecção à saúde pública. A pasteurização não dispensa, entretanto a conservação do leite pasteurizado sob refrigeração.

**Refrigeração** - Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 e 5 °C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a actividade microbiana, garantir a



## Queijo Cabra

Código: FT09

Ficha Técnica

R00

manutenção das qualidades do produto, entre outras.

**Maturação** - Consiste no armazenamento dos queijos em câmaras dotadas de controlo da temperatura e humidade. Aqui, desenvolvem-se processos físicos, químicos e microbiológicos que transmitem o aroma, sabor, textura, cor e consistência final ao produto. Todo este processo de transformação proteica e de gordura está a cargo dos microrganismos do queijo e ainda das enzimas do leite fresco e do coalho.

### F- ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

**E) Indicações no rótulo:** Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro.

**F) Condições de armazenagem:** Conservar a temperaturas inferiores a 10 °C.

**G) Condições de distribuição:** O produto será distribuído através da frota da própria empresa e dos agentes que distribuem/comercializam o produto para diversos estabelecimentos comerciais. Na sua distribuição são utilizados veículos dotados de equipamento de frio adequado. Também é feita a distribuição na própria empresa, ou seja, os clientes é que vêm buscar os queijos, directamente na zona de expedição da Empresa

### G- EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são revestidos com anti-bolor ou Pimentão Doce (Barrado), rotulados, cartonados ou acondicionados em tabuleiro de PVC, pesados, etiquetados e paletizados, após aproximadamente 30 dias de maturação. Na fase de preparação dos queijos para serem expedidos, o produto é pesado e rotulado assim como as caixas. O rótulo contém a denominação de venda, a data limite de consumo, o nome e morada do embalador, as condições especiais de conservação (Conservar à temperatura entre 0° a 10 °C), o número do lote e o número de controlo veterinário.

### H- CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Manter a temperatura inferior a 10 °C.

### I- TEMPO DE VIDA ÚTIL

Recomenda-se o consumo de preferência até um ano após a data de produção.

### J- UTILIZAÇÃO PREVISTA

O Produto será consumido por toda a população geral.

Elaborado em:  
Assinatura:

Verificado em:  
Assinatura:

Aprovado em:  
Assinatura: