

Produto	Queijo Curado Meio Gordo																																																									
Marca	Fonte Mourisca																																																									
Marca Salubridade	PT BLT 95 CE.																																																									
Leite	Origem: Portugal																																																									
Descrição	Queijo curado produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, revestido com parafina, em forma de prato com tamanho e peso de referência, passíveis de alguma variação. Rotulado individualmente e embalado em caixa de cartão ou caixa/grade plástica, com dimensões padronizadas ao número de unidades por caixa, podendo opcionalmente cada unidade de produto ser embrulhada individualmente com papel vegetal ou embalado em vácuo.																																																									
Composição	Leite de vaca pasteurizado (Origem: Portugal), sal, coalho, estabilizador (E509), fermentos lácteos . Na superfície/casca: conservante (E235) corante (E172). Corante (E172), aplicado em queijo de tamanho pequeno.																																																									
Comportamento sensorial	Cor pasta esbranquiçada; casca amarelo claro Sabor <i>sui generis</i> Textura pasta mole / semimole Aroma <i>sui generis</i> <i>Passível de evolução das características sensoriais ao longo do tempo, nomeadamente sabor e textura com endurecimento da pasta.</i>																																																									
Validade	Consumir de preferências antes do fim (data mencionada na rotulagem: mês e ano). Até 8 meses desde a data final de produção.																																																									
Logística	<table><tr><th>Código pautal</th><th>Código de artigo</th><th>Código EAN (Peso Variável)</th><th>Peso médio</th><th>Diâmetro médio (cm)</th><th>Altura média (cm)</th><th>Unidades/ Caixa</th><th>Comprimento caixa (cm)</th><th>Largura Caixa (cm)</th><th>Altura Caixa (cm)</th></tr><tr><td rowspan="2">0406 90 50</td><td rowspan="2">102002</td><td rowspan="2">2928195PPPP#</td><td rowspan="2">1,100 Kg</td><td rowspan="2">14,0 – 15,0</td><td rowspan="2">7,5 – 8,5</td><td>6</td><td>46,0</td><td>32,0</td><td>8,4</td></tr><tr><td>12</td><td>46,0</td><td>32,0</td><td>16,0</td></tr><tr><th>Código pautal</th><th>Código de artigo</th><th>Código EAN (Peso fixo/Unidade)</th><th>Peso fixo</th><th>Diâmetro médio (cm)</th><th>Altura média (cm)</th><th>Unidades/ Caixa</th><th>Comprimento caixa (cm)</th><th>Largura Caixa (cm)</th><th>Altura Caixa (cm)</th></tr><tr><td rowspan="2">0406 90 50</td><td rowspan="2">101007</td><td rowspan="2">5609341000073</td><td rowspan="2">550 g</td><td rowspan="2">8,5 – 9,5</td><td rowspan="2">5,5 – 6,5</td><td>8</td><td>47,0</td><td>25,0</td><td>8,0</td></tr><tr><td>12</td><td>40,0</td><td>28,0</td><td>15,5</td></tr></table>										Código pautal	Código de artigo	Código EAN (Peso Variável)	Peso médio	Diâmetro médio (cm)	Altura média (cm)	Unidades/ Caixa	Comprimento caixa (cm)	Largura Caixa (cm)	Altura Caixa (cm)	0406 90 50	102002	2928195PPPP#	1,100 Kg	14,0 – 15,0	7,5 – 8,5	6	46,0	32,0	8,4	12	46,0	32,0	16,0	Código pautal	Código de artigo	Código EAN (Peso fixo/Unidade)	Peso fixo	Diâmetro médio (cm)	Altura média (cm)	Unidades/ Caixa	Comprimento caixa (cm)	Largura Caixa (cm)	Altura Caixa (cm)	0406 90 50	101007	5609341000073	550 g	8,5 – 9,5	5,5 – 6,5	8	47,0	25,0	8,0	12	40,0	28,0	15,5
Código pautal	Código de artigo	Código EAN (Peso Variável)	Peso médio	Diâmetro médio (cm)	Altura média (cm)	Unidades/ Caixa	Comprimento caixa (cm)	Largura Caixa (cm)	Altura Caixa (cm)																																																	
0406 90 50	102002	2928195PPPP#	1,100 Kg	14,0 – 15,0	7,5 – 8,5	6	46,0	32,0	8,4																																																	
						12	46,0	32,0	16,0																																																	
Código pautal	Código de artigo	Código EAN (Peso fixo/Unidade)	Peso fixo	Diâmetro médio (cm)	Altura média (cm)	Unidades/ Caixa	Comprimento caixa (cm)	Largura Caixa (cm)	Altura Caixa (cm)																																																	
0406 90 50	101007	5609341000073	550 g	8,5 – 9,5	5,5 – 6,5	8	47,0	25,0	8,0																																																	
						12	40,0	28,0	15,5																																																	
Conservação e Transporte	Conservar em local seco e fresco, isento de fontes de odores passíveis de alterar o cheiro e o sabor característicos deste produto, bem como sem contacto com possíveis contaminantes microbiológicos. A caixa de cartão consiste exclusivamente numa embalagem de transporte, devendo ser de seguida retirado o queijo do seu interior. Não sobrepor qualquer outro produto ou objeto sobre este produto.																																																									
Condições de consumo	Consumir nas condições mencionados no rótulo. Recomenda-se o consumo até 20 dias após o corte Produto destinado à alimentação humana exceto intolerantes à lactose e lactentes. Sugestão de consumo: sem casca, ao natural; à temperatura ambiente ou uso culinário. Casca não comestível. Pode conter vestígios de leite de Ovelha e Cabra.																																																									
Alérgenos	De acordo com Regulamento UE 1169/2011; Leite.																																																									
OGM	Produto não geneticamente modificado e isento de organismos geneticamente modificados.																																																									
Informação nutricional	De acordo com Regulamento UE 1169/2011; <table><tr><th>Informação nutricional</th><th>Valores médios por 100 g ⁽¹⁾</th></tr><tr><td>Energia</td><td>986 kJ / 237 kcal</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>17 g</td></tr><tr><td> dos quais saturados</td><td>12 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td><0,5 g</td></tr><tr><td> dos quais açúcares</td><td><0,5 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>21 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,1 g</td></tr></table>										Informação nutricional	Valores médios por 100 g ⁽¹⁾	Energia	986 kJ / 237 kcal	Lípidos	17 g	dos quais saturados	12 g	Hidratos de carbono	<0,5 g	dos quais açúcares	<0,5 g	Proteínas	21 g	Sal	1,1 g																																
Informação nutricional	Valores médios por 100 g ⁽¹⁾																																																									
Energia	986 kJ / 237 kcal																																																									
Lípidos	17 g																																																									
dos quais saturados	12 g																																																									
Hidratos de carbono	<0,5 g																																																									
dos quais açúcares	<0,5 g																																																									
Proteínas	21 g																																																									
Sal	1,1 g																																																									
Especificações químicas	De acordo com Regulamento CE 133/2008 cons.; <u>Produto</u> Natamicina (profundidade 5 mm) Ausente Natamicina (superfície) Máx. 1 mg/dm2 <u>Leite</u> Aflotoxinas Máx. 0,050 µg/Kg Chumbo Máx. 0,020 mg/Kg					De acordo com Regulamento UE 1881/2006 <u>Produto</u> Somatório de dioxinas Máx. 2,5 pg/g de gordura Somatório de dioxinas e pcb Máx. 5,5 pg/g de gordura Somatório de PCB's Máx. 40 ng/g de gordura Melamina Máx. 2,5 mg/Kg																																																				
Especificações microbiológicas	De acordo com Regulamento CE 2073/2005; E. coli ≤ 1x10 ² ufc/g Estafilococos coagulase + ≤ 1x10 ² ufc/g Listeria monocytogenes ausente em 25g Salmonella ausente em 25g																																																									

