

QUEIJO SERPA DOP
Refªs 115, 116,117,125,126

Designação comercial	Queijo Serpa DOP			
Referências	115 116 117 125 126			
Designação legal	Queijo de ovelha curado			
Origem	Portugal	PT LLT 1446 UE		
	Fábrica certificada IFS Food			
Ingredientes	Leite cru de ovelha, sal e infusão de cardo (<i>Cynara cardunculus</i> L.). Queijo com revestimento: Revestimento (contém conservantes: sorbato de potássio e natamicina). Casca Não Comestível.			
Conservação		OGM		
Conservar entre 0º e 20ºC		Não contém organismos geneticamente modificados		
Alergénios		Ionização		
Leite		Não é ionizado nem contém ingredientes ionizados		
Utilização prevista	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.			
Conselhos de utilização	O queijo apresenta as suas características óptimas a uma temperatura entre 18 e 22°C e se consumido cerca de 5 minutos após o seu corte, permitindo que se libertem os compostos aromáticos que o caracterizam. Ideal para uma refeição ligeira ou como aperitivo de uma refeição principal sendo as suas características potenciadas quando acompanhado por vinho maduro branco.			
Declaração nutricional média por 100g de produto:		Características microbiológicas		
		Samonella	Negativo em 25g	
Energia	1445 kJ/349 kcal	Listeria monocytogenes	Negativo em 25g	
Lípidos	29,3g	Staphylococcys coagulase +	≤ 1x 10 ⁴ ufc/g se n=5, c=2 entre ≤ 1x 10 ⁴ ufc/g e ≤ 1x 10 ⁵ ufc/g	
dos quais saturados	19,2g	Características químicas		
Hidratos de carbono	1,4g	Matéria gorda no extracto seco	45 a 60 %	
dos quais açúcares	1,4g	Extracto seco	≥ 45%	
Fibra	0g	pH	4,7 - 5,4	
Proteínas	19,9g	Contaminantes químicos		
Sal	2,09g	Cumprir com a legislação UE no que respeita a, Aflatoxina M1, Chumbo, Dioxinas e PCBs, Melamina e resíduos antibióticos.		
Materiais de embalagem		Rotulagem		
De acordo com os Regulamentos (CE) nº 1935/2004, nº 10/2011 e suas alterações		De acordo com o Reg. (EU) 1169/2011 e suas alterações		
Características organolépticas				
Aspecto Exterior	Cilindro baixo com bordos arredondados e faces ligeiramente abauladas. Crosta lisa, bem formada, inteira, maleável e de cor amarelo palha uniforme.			

**QUEIJO SERPA DOP**
Ref^{as} 115, 116,117,125,126

Aspecto Interior	Pasta bem ligada, de aspecto untuoso, com alguns olhos, medianamente amanteigada que pode fluir. De cor branco-amarela brilhante e uniforme que escurece ligeiramente logo após o corte, em contacto com o ar.
A prova	O queijo liberta um bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado. A sua textura na boca é cremosa, homogénea e fundente. De início apresenta aromas animais suaves limpos com ligeira nota de manteiga acentuando-se de seguida os aromas vegetais com traços de feno e cardo.

**QUEIJO SERPA DOP**
Ref^{as} 115, 116, 117, 125, 126

Dados logísticos ⁽¹⁾							
Queijo Serpa DOP							
Designação	Merendeiras	Merendeiras Natal	Cuncas		Cuncas Natal	Gigantes	
Referência	115	125	116		126	117	
Peso ⁽²⁾	200g a 250g		800g a 900g			2000g a 2500g	
Altura ⁽²⁾	3 a 4cm		4 a 5 cm			6 a 8 cm	
Diâmetro ⁽²⁾	10 a 12cm		15 a 18 cm			25 a 30 cm	
Validade atribuída	6 meses		6 meses			6 meses	
Validade garantida ao cliente	4 meses		4 meses			4 meses	
EAN	5600342881159	5600342881258	5600342881166		5600342881265	---	
Marcação	Data de durabilidade mínima, lote						
Embalagem	Cinta de pano+ invólucro de papel vegetal+ rótulo		Cinta de pano+ invólucro de papel vegetal+ rótulo			Cinta de pano+ invólucro de papel vegetal+ rótulo	
Caixa de cartão / Paletização							
Marcação	Artigo, data de durabilidade mínima, lote, peso líquido/unidades, ITF14						
Medidas (CxLxA)	31x24x6cm	38x26x13cm	35x26x8cm	38x26x13cm	33x33x7,5cm	35x26x8cm	38x26x13cm
un/cx	6	24	2	6	4	1	2
Cx/camada	10	9	10	9	6	10	9
Camadas/palete	12	10	12	10	10	8	6
cx/palete	120	90	120	90	60	80	54

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

⁽²⁾ valores aproximados