



Ficha Técnica de Produto

Pág. 1 de 4

EP.BA.01

Nome do Produto	Queijo Flamengo Barra		
Marca	Ilha Azul		
Código Pautal	Nº Interno de Produto (SAP)	Marca de salubridade	
04069099	4500008	PT ALT 500 CE	
Peso Unitário	Código EAN	Código EAN 14/GTIN	
Variável	2911581	9 560 6646 115818	

Descrição do Produto	Produto obtido de leite, submetido a normalização da matéria gorda e a tratamento térmico por termização e pasteurização. Fabricado por processo contínuo em cuba fechada. Queijo flamengo de pasta semi-dura, de cor amarelada, com poucos olhos disseminados. Formato paralelepípedo.
-----------------------------	--

Apresentação	Embalagem Primária	Embalagem secundária	Data de Validade	Lote
Inteiro	Embalado em vácuo em saco vermelho	Cartão	DD/MM/AAAA 240 dias após o dia de embalagem	Númérico Ver etiqueta

Ingredientes	Leite de vaca pasteurizado (99,8%), fermentos lácteos (<0,01%), sal (0,14%), cloreto de cálcio (<0,02%) e coalho (<0,02%). Origem do leite: Ilha do Faial, Açores
---------------------	---

Utilização Prevista	Como alimento ou ingrediente em outros alimentos.
----------------------------	---

Consumidor Alvo	Pode ser consumido pela população em geral, exeto as pessoas com sensibilidade/intolerância à lactose
------------------------	---

Condições de Conservação e Transporte	Conservar em temperaturas entre 2 ° e 10 °C. Este produto é distribuído via marítima e/ou terrestre.
--	---

Condições de Utilização	Respeitar o prazo de validade e temperaturas do produto. Pode conter vestígios de natamicina à superfície. Para desfrutar com maior intensidade do sabor característico do queijo, deverá retirar do frio, pelo menos 30 minutos antes do consumo. Embalagem depois de aberta consumir de preferência dentro de ±7 dias.
--------------------------------	---



Ficha Técnica de Produto

Pág. 2 de 4

EP.BA.01

Características Organoléticas

Aspetto	Forma paralelepípedo, com as seguintes dimensões: ± 22 cm de altura, $\pm 9,5$ cm de largura e $\pm 8,5$ cm de altura, com ± 2000 g
Cheiro	"sui generis"
Sabor	Limpo, "sui generis"
Cor	Amarelada
Textura	Semi-dura, com poucos olhos disseminados

Características Físico-Químicas

Critérios	Valor Típico	Variação aceitável	Método de controle
Matéria gorda no extrato seco	47 g	± 2 g	Laboratório Externo
Matéria Gorda	26	± 2 g	
Teor de humidade isento de Matéria Gorda	30	± 2 g	

Valores Nutricionais	Valores médios por 100g		Variação aceitável
Energia	1404 337	Kj Kcal	± 30 Kcal
Lípidos	26	g	± 2 g
Dos quais saturados	18	g	± 2 g
Hidratos de carbono	$<0,5$	g	± 2 g
Dos quais açúcares	$<0,5$	g	0,5
Fibra	$<0,3$	g	0,5
Proteínas	25	g	± 5 g
Sal	1,3	g	$\pm 0,3$ g

Características Microbiológicas

Microrganismos	Critério Aceitável	Laboratório interno	Laboratório externo
Coliformes Totais	$\leq 10^2$ ufc/g	x	x
E. Coli	$\leq 10^2$ ufc/g	x	x
Estafilococcus coagulase positiva	$\leq 10^2$ ufc/g	x	x
Salmonela	Ausência em 25 g		x
Listeria monocytogenes	Ausência em 25 g		x

Recomendações

No circuito da comercialização: Evitar choques físicos durante o manuseamento de modo a não comprometer a integridade das embalagens e manter a cadeia de frio.

No ponto venda: Respeitar as temperaturas de conservação. Respeitar o princípio FEFO. Acondicionar o produto de forma adequada (evitar sobreposição em demasia de produtos).

Ingredientes OGM

De acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003 de 22 de Setembro de 2003, o produto não tem quaisquer ingredientes de origem OGM.



Ficha Técnica de Produto

Pág. 3 de 4

EP.BA.01

Alergénios	Presença	Ausência
Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas), e produtos à base destes cereais		x
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		x
Ovos e produtos à base de ovos		X
Peixes e produtos à base de peixe		X
Amendoins e produtos à base de amendoins		X
Soja e produtos à base de soja		X
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	X	
Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes comuns, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos		X
Aipo e produtos à base de aipo		X
Mostarda e produtos à base de mostarda		X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂ total		X
Tremoço e produtos à base de tremoço		X
Moluscos e produtos à base de moluscos		X

Outras informações

Produzido e
embalado por



Cooperativa Agrícola de Lactínios do Faial, CRL,
Cascalho, Cedros 9900 – 341 Horta, Faial. Tel. 292202100 ou calf@calf.pt

A CALF dispõe de um Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar certificado de acordo com a norma ISO 22000 nos postos de receção de leite e de acordo com a norma IFS pela Quality Austria na unidade industrial.

Distribuído por



LactAçores. Rua Real Fábrica de Atanados, Lt. 8 – Povos 2600-242 Vila Franca de Xira, Portugal. NIF: 506402568. Tel: 263 287 090 o lactacores@lactacores.pt



Ficha Técnica de Produto

Pág. 4 de 4

EP.BA.01

Características logísticas

Unidade	Aspetto	Imagem do Produto 
	1 queijo inteiro em forma de paralelepípedo, embalado em vácuo em saco vermelho, rótulo e etiqueta de peso	
	Peso	
	Peso variável: ± 2000 g	
	Dimensões	
	Comprimento: ± 22 cm Largura: $\pm 9,5$ cm Altura: $\pm 8,5$ cm	
Caixa de transporte	Embalagem primária	Imagem do Produto 
	Peso do saco: 9 g	
	Aspetto	
	Unidades/Caixa: 6	
	Peso	
	Peso variável: ± 12 Kg	
Paleta	Dimensões	Imagem do Produto 
	Comprimento: ± 34 cm Largura: ± 24 cm Altura: ± 20 cm	
	Embalagem Secundária	
	Peso da caixa: 325 g	
	Aspetto	
	Caixas/Camada: 10 Camadas/Paleta: 5 Caixas/Paleta: 50	
	Peso Variável	
	Peso Bruto: ± 645 Kg	
	Dimensões	
	Comprimento: ± 120 cm Largura: ± 80 cm Altura: ± 109 cm (paleta incluída)	
	Características da Paleta	
	21 Kg Paleta LPR	

Aprovado:

Leonardo Ribeiro

Data:

03.05.2024

Versão:

01