

**PRODUTO / PRODUCT**

**\* Denominação de venda do produto / PRODUCT NAME:**

Queijo de Cabra Curado - Quinta Serra da Gardunha / Goat Cheese Quinta Serra da Gardunha

**\* Estado Físico (Refrigerado; Congelado; Ultracongelado) / PRESENTATION CONDITION:**

Refrigerado

**\* Quantidade Líquida / NET QUANTITY:**

Aprox. 850 g

**\* Peso Líquido Escorrido (quando aplicável) / DRY NET WEGHT (N/A):**

Not applicable

**\* Indicação da água de vidragem (quando aplicável) / \* Glazing Water indication: (N/A):**

Not applicable

**\* Prazo Validade (Durabilidade do Produto) / SHELF LIFE:**

6 meses / 6 MONTHS

**\* Modo de Marcação da Validade (dia/mês/ano; mês/ano; ano) / SHELF LIFE MARKS SYSTEM:**

Consumir de preferência antes do fim de Mês / Ano / BEST PREFENTLY BEFORE THE END OF MM/YY

**\* Origem do Produto / PRODUCT ORIGIN**

Portugal

**\* Método de Produção / PRODUCTION METHOD**

Fabrico em instalações próprias / OWN PLANT PRODUCTION

**\* Lista de Ingredientes / Componentes (de acordo com a legislação em vigor), incluindo: / Ingredient List (according to the E.U. laws), including:**

percentage in the final product is greater than 2%)

origin and whether they are "hydrogenated" or "partially hydrogenated"

- Aromatizantes e Aditivos / - Flavors and Additives

*Leite Cru de Cabra, Coalho \*\* e Sal. / Raw Goat Milk, rennet \*\* and salt. (\*\* Halal Approved)*

**\* Existência de alergénios (mesmo que em quantidades vestigiais, eventualmente provenientes de contaminações cruzadas) / \* Existence of allergens (even in trace amounts, possibly from cross-contamination)**

Contém leite. Pode conter vestígios de glúten. / Contains milk. May contain traces of gluten.

**\* Informação nutricional média por 100g de produto / \* Average nutritional information per 100g:**

Valor Energético / Energy Value	1485 kJ/ 358 kcal
Proteínas / Proteins	18,8
Hidratos de carbono / Carbohydrates	3
Açúcares / Sugar	1,4
Lípidos / Lipids	30,3
g gordos saturados / Saturated fatty acids	24,42
Fibras alimentares / Fiber	<1
Sódio / Sodium	0,311

**\* Modo de preparação - Instruções de uso / Preparing Method - Use instructions**

Retirar do vácuo algumas horas antes de consumir. / Remove from vacuum pack a few hours before consumption.

**\* Indicações de conservação, Indicações de conservação depois de aberto, Precauções / \* Storing conditions / preservation instructions after opening / Precautions**

Conservar até à temperatura de 12°C / Keep above 12° C

**\* Marca de Identificação (Selo de salubridade) / Nº Operador Hortofrutícola / Nº IVV / OPERATOR LICENSE NUMBER**

PT ILT 605 CE

**\* Símbolos aplicáveis (Ponto Verde; Ecoponto; Controlo metrológico) / Label Aplicable symbols**

Ponto Verde, Material aprovado para contacto com alimentos / "Green Point regarding the portuguese law for recycling policies and label or packaging nmaterials approved for food contact.

**\* Tipo e material de embalagem / Labelling and packaging materials**

Rótulo - Polipropileno, embalagem - plástico / Label - Polypropylen, Packaging - Plastic

**DADOS DO FORNECEDOR / PROVIDER DATA**

**\* Nome do fornecedor / PROVIDER NAME**

DAMAR - Produtora de Queijos Lda.

**\* Morada comercial / Commercial Address**

Zona Industrial, Lote 162, Apartado 1014, CP: 6230-483, FUNDÃO - PORTUGAL

**\* Morada(s) da(s) fábrica(s) / PRODUCTION UNIT ADDRESS**

Zona Industrial, Lote 162, CP: 6230-483, FUNDÃO - PORTUGAL WEB: www.damar.pt

**\* Responsável da Qualidade / Quality Managers**

Eng. Ana Santos / Mrs. Adriana Amarelo

\* Tel: 00351 275 776 032 \* Fax: 00351 275 774 242 \* email: damareclamacoes@gmail.com

**\* Responsável Administrativo / Ordering and Invoicing system manager**

Mrs. Helena Leitão

\* Tel: 00351 275 776 032 \* Fax: 00351 275 774 242 \* email: geral@damar.com

**\* Responsável Comercial / Comercial Manager**

Helder Santos

\* Tel: 00351 968 027 082 \* Fax: 00351 275 774 242 \* email: comercial@damar.com

**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

Características Físicas		Características Químicas		Características Microbiológicas		Características Sensoriais	
Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)
		M.G/E.S	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g		
				<i>Salmonella spp.</i>	Ausência em 25 g		
				Estafilococos coagulase positiva	10 <sup>4</sup> ufc/g a 10 <sup>5</sup> ufc/g		
				Enterotoxinas estafilocócicas	Ausência em 25 g		

**PRODUCT SPECIFICS**

Physical specifications		Chemical Specs.		Microbiological Specs.		Sensitive Specs	
Spec.	Standard (+/-Tol)	Spec.	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)	Característica	Standard (+/-Tol)
Cylinder form		Fat / Dry Extract	45% a 60%	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25g	Skin Color	Light Yellow
				<i>Salmonella spp.</i>	Absence in 25g	Inside Color	White
				Coagulase positive staphylococci	10 <sup>4</sup> ufc/g a 10 <sup>5</sup> ufc/g	Texture / Grain	Closed and lightly firm
				Staphylococcal enterotoxin	Absence in 25g	Taste	Specific
						Smell	Intense but pleasant

**DOCUMENTOS ANEXOS / ATTACHED DOCUMENTS**

Declaração de ausência de Organismos Geneticamente modificados (OGM's) e produtos Irradiados / Declaration of absence from genetically modified organisms (GMOs) and Irradiated products  
Halal certification for animal rennet in case of use

**FOTO DO PRODUTO / PHOTO**



APROV.	DAMAR QUALITY MANAGER	SALES MANAGER
* Data e assinatura  25/11/2014		