

### 1. Identificação do produto.

- Vianês queijo barra
- Quantidade Líquida:  $\pm 2750g$
- Conservação: Manter em local seco, arejado, isento de luz solar direta, próprio para conservação, a temperatura entre 3º C e 10ºC.
- Validade: O produto tem uma validade de 360 dias, desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento.

### 2. Características do produto

#### 2.1 Ingredientes

- Leite, sal, cloreto de cálcio, coalho, lisozima (derivado de ovo) e fermentos lácteos.

#### 2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: Característico
- Consistência: Macia
- Aspeto: Uniforme
- Cor: Amarela clara

#### 2.3 Características Microbiológicas

Parâmetro	Limites*	
	Mínimo	Máximo
Contagem de Escherichia coli	< $1 \times 10^2$ UFC/g	
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausência em 25g	
Staphylococcus aureus	< $1 \times 10^2$ UFC/g	
Coliformes totais	< $100 \times 1000^2$ UFC/g	

### 3. Embalagem e acondicionamento

#### 3. Embalagem e Acondicionamento

Embalagem primaria: Embalado em vácuo em plástico alimentar.

Venda: Caixa cartão de 4 unidades

### 4. População a que se destina

Por toda a população em geral excepto por pessoa com hipersensibilidade a qualquer substância ingrediente.

### 5. Modo de utilização

Consumir cru ou aquecido. Apto como ingrediente para preparar outros produtos (pizzas, massas..)

### 6. Rotulagem (Menções Obrigatórias)

- Denominação de venda;
- Quantidade Liquida;
- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante;
- O nome do embalador, vendedor ou distribuidor;
- Lista de ingredientes;
- Informação nutricional;
- Condições especiais de conservação;
- Data limite de consumo;
- Marca de identificação;
- Indicação do Lote de Fabrico;

### 7. Informação adicional

A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);

Ausência de corpos estranhos.