

GUIA PRÁTICO DE PRODUÇÃO SEGURA DO QAS

01.

Ordenha do leite



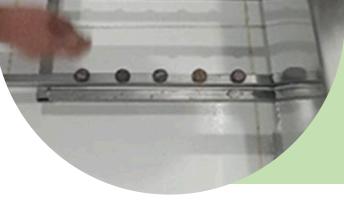
Refrigere o leite a uma temperatura abaixo de 7 °C em até 3 horas após o início da ordenha para garantir sua qualidade.



03.

Transporte do leite

Filtre o leite antes do processamento de queijos, utilizando filtros de papel descartáveis ou, preferencialmente, de tecido branco, para remover partículas sólidas e garantir a qualidade.



05.

Aquecimento do leite

A coagulação do leite é feita com 7 mL de coalho para cada 10 litros de leite, gerando uma comunidade microbiana diversificada, proveniente do leite e das condições higiênico-sanitárias do processo.



07.

Descanso da massa

Após o repouso da massa, aqueça a coalhada a 38°C, agitandola lentamente no início para evitar a ruptura dos cubos. À medida que os grãos se firmam, intensifique a agitação para garantir a consistência desejada.



09.

Corte da massa

Remova o soro da coalhada por meio de dessoragem controlada, aproveitando-o para alimentar os bezerros. Após coagem e espremedura, molde e presse a coalhada por 24 horas.



11.

Salga

Para garantir a qualidade do leite e dos queijos artesanais mantenha a ordenhadeira e instalações higienizadas, transporte o leite em recipientes limpos, resfrie-o adequadamente.

02.

Resfriamento do leite



O transporte do leite cru para a sala de produção de queijos deve ser feito por tubulações higienizadas ou baldes plásticos limpos, armazenados em local adequado.

04.

Filtração do leite



Aqueça o leite entre 32 e 35°C para otimizar a atividade das enzimas, utilizando um fogareiro a gás ou outra fonte de calor segura, garantindo uma distribuição homogênea de temperatura e uma melhor homogeneização do coalho.

06.

Coagulação do leite



Após a adição do coalho ao leite, a massa de queijo deve repousar por 45 a 60 minutos.

08.

Aquecimento e agitação da coalhada



Corte a coalhada com liras de aço inox, gerando pedaços maiores que 2 cm para otimizar o dessoramento e reduzir a umidade, conforme a IN n.º 07 (RS, 2014).

10.

Dessoragem



A salga do queijo, feita com sal em água sem cloro, pode ocorrer no leite durante a filtração ou na massa antes da enformagem, ajudando a controlar o crescimento microbiano e a desidratar a coalhada, conforme a IN n.º 07 (RS, 2014).



GUIA PRÁTICO DE PRODUÇÃO SEGURA DO QAS



Entomagem

105

dessoradores, evitando o uso de madeira para prevenir contaminação. Utilize tecido dessoradores para facilitar a saída do soro

após 12 horas para amadurecer e remoçar
do soro. Se usar pedras para prensagem,
proteja-as com saco plástico para evitar
contato com o queijo.



es.guillies.com

Pro



Mantenha a temperatura entre 12,5 a

20°C para melhorar a segurança e as
características do queijo.

características do queijo.

www.ijerpi.org

5. Embalagem

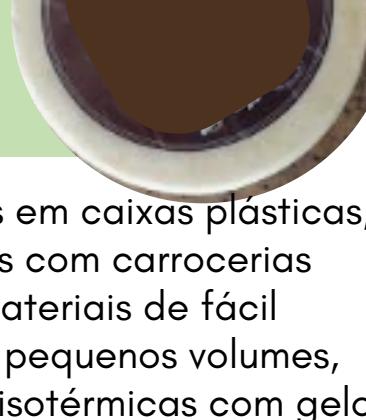
sem embalagem ou em embalagens seguras, como a vácuo, conforme a IN n.º 07 (RS, 2014).





12°C durante a

expedição



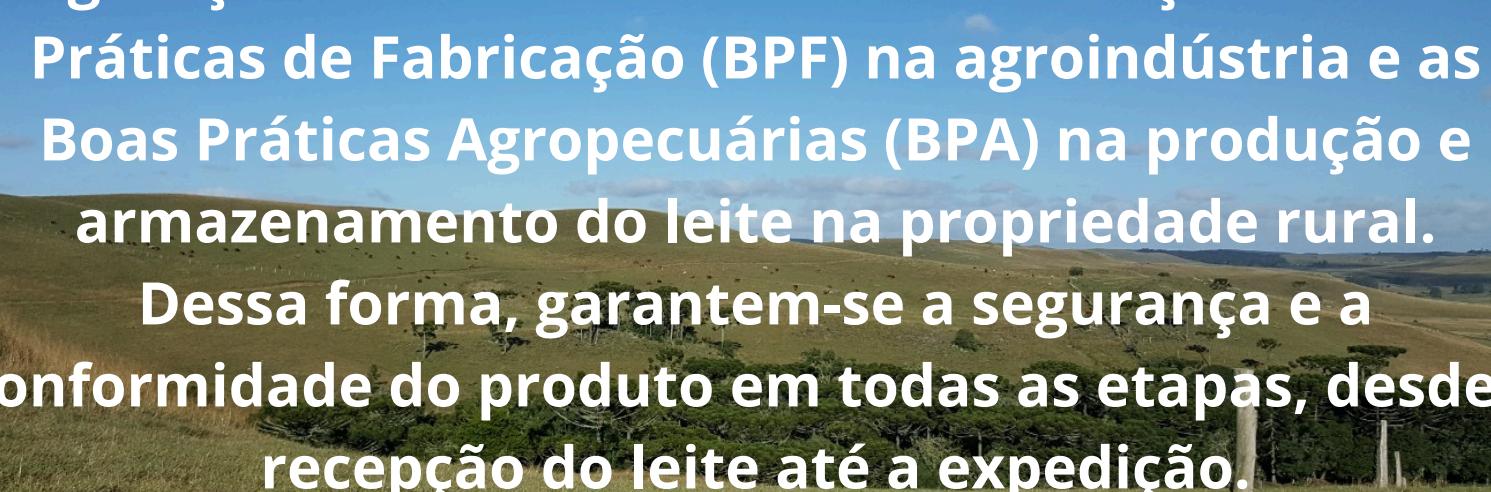
peça se usar caixas isofórmicas com gelo reciclável.

7.

Commercialização

Ünlü İtalyanızda

rastreabilidade, como denominação, produtor e data de fabricação.



Práticas de Fabricação (BPF) na agroindústria e as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) na produção e armazenamento do leite na propriedade rural.

Dessa forma, garantem-se a segurança e a conformidade do produto em todas as etapas, desde a recepção do leite até a expedição.

This image shows a wide expanse of green grass. Two vertical white poles are positioned in the field. The pole on the left has three orange markers attached to its side. The pole on the right has two orange markers. The ground is covered in short, green grass.