

GUIA PRÁTICO DE PRODUÇÃO SEGURA DO QAS



01. Ordenha do leite

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.

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

02. Resfriamento do leite

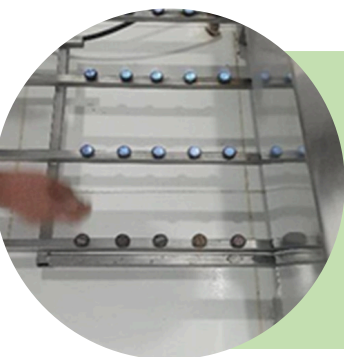


03. Transporte do leite

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.

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.

04. Filtração do leite

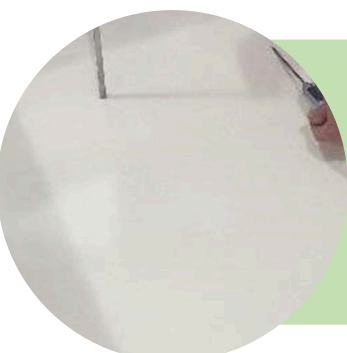
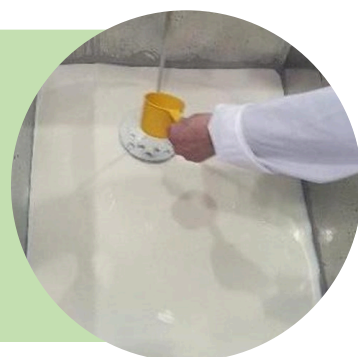


05. Aquecimento do leite

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.

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.

06. Coagulação do leite



07. Descanso da massa

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

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.

08. Aquecimento e agitação da coalhada



09. Corte da massa

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).

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.

10. Dessoragem



11. Salga

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



12. Enformagem

Modele o queijo em formas de PVC com dessoradores, evitando o uso de madeira para prevenir contaminação. Utilize tecidos dessoradores para facilitar a saída do soro.

Prese o queijo por até 24 horas, virando-o após 12 horas para uniformidade e remoção do soro. Se usar pedras para prensagem, proteja-as com saco plástico para evitar contato com o queijo.



14. Maturação

Após a maturação, rotule os queijos com informações de rastreabilidade, como lote e validade. Eles podem ser comercializados sem embalagem ou em embalagens seguras, como a vácuo, conforme a IN n.º 07 (RS, 2014).



16. Transporte

Mantenha o QAS a até 12°C durante a comercialização e defina sua validade, geralmente de 4 meses. Quando sem embalagem, garanta sua estocagem adequada e inclua informações de rastreabilidade, como denominação, produtor e data de fabricação.

13. Prensa



A maturação do QAS deve ser de no mínimo 60 dias, em temperatura acima de 5°C e com controle de umidade. Mantenha a temperatura entre 12,5 a 20°C para melhorar a segurança e as características do queijo.

15. Embalagem e expedição



Transporte os queijos em caixas plásticas, utilizando veículos com carrocerias isotérmicas e materiais de fácil higienização. Para pequenos volumes, pode-se usar caixas isotérmicas com gelo reciclável.

17. Comercialização



Para garantir a qualidade e segurança do QAS, é essencial atender aos padrões exigidos pelas legislações brasileiras. Isso inclui a adoção de Boas 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.