




Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Cenoura”

1. Código:	ACO 01.17.362	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, arroz, azeite, cebola, cenoura, concentrado de caldo para tempero, óleo e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.004 - Arroz MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Descascar, lavar e ralar a cenoura. Fritar o arroz em azeite, óleo, cebola picada e alho. Juntar água, sal, um concentrado de caldo para tempero e cenoura ralada. Deixar cozinhar.	
5. Acondicionamento/ Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Cenoura”

7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.		
8. Rotulagem:	-----		
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	3.5g 2.2g 41g 0.4g 200Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Cenoura”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ² UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ² UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém soja e glúten. Pode conter ovo, leite, peixe, moluscos e crustáceos. Produto suscetível de conter OGM's.	

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 64 “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.