




Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Feijão”

1. Código:	ACO 01.17.097	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, arroz, azeite, cebola, feijão 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 01.05.012 - Feijão MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção	Demolhar o feijão. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fritar o arroz em azeite, cebola e alho picados. Juntar o feijão cozido com a água da cozedura, temperar de sal e deixar cozinhar. Retirar do lume antes de a água sumir completamente.	
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.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Feijão”

8. Rotulagem:	-----															
9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----															
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
11. Características Organoléticas:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspetto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspetto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspetto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.															
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td>3.1g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>4.4g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>20.8g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.5g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>139Kcal</td></tr></table>	• Proteína	3.1g	• Gordura Total	4.4g	• Hidratos de Carbono	20.8g	• Sal	0.5g	• Valor Energético	139Kcal					
• Proteína	3.1g															
• Gordura Total	4.4g															
• Hidratos de Carbono	20.8g															
• Sal	0.5g															
• Valor Energético	139Kcal															



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Feijão”

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:	Pode conter alergénios. Produto suscetível de conter OGM's.	

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 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.