




Ficha Técnica do Produto Final “Favas Estufadas”

1. Código:	ACO 01.17.439	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por alho, azeite, bacon, cebola, chouriço de porco, fava, sal e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01. 05.039 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.004 - Bacon MP 01.05.005 - Cebola MP 01.08.009 - Chouriço de porco MP 01. 05.021 - Fava MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Descascar, lavar e cortar a cebola e o alho. Cortar o bacon e o chouriço em pedaços. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho, juntar o bacon e o chouriço e deixar alourar. Regar com vinho branco, adicionar as favas em grão e deixar estufar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Favas Estufadas”

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.		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
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	<p>8g</p> <p>6g</p> <p>9g</p> <p>1.2g</p> <p>122Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Favas Estufadas”

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: pode conter leite, sulfitos e vestígios de soja. 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.