



## Ficha Técnica do Produto Final “Feijão Preto à Brasileira”

<b>1. Código:</b>	ACO 01.17.478	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, bacon, cebola, feijão preto, linguiça, louro em pó e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01. 05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.004 - Bacon MP.01.05.005 - Cebola MP 01. 05.028 - Feijão preto MP 01.08.001 - Linguiça MP 01.03.048 - Louro em pó MP 01.03.028 - Sal	
<b>4. Produção:</b>	Demolhar o feijão. Retirar a pele à linguiça. Cortar o bacon e chouriço em quadrados. Descascar, lavar e picar a cebola. Cozer o feijão. Fazer um refogado com azeite, cebola, alho e louro, juntar o bacon e deixar refogar. Juntar a linguiça, temperar de sal e adicionar o feijão preto. Deixar apurar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	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 “Feijão Preto à Brasileira”

<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade da produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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>
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	<p>9g</p> <p>11g</p> <p>15g</p> <p>1.3g</p> <p>195Kcal</p>



## Ficha Técnica do Produto Final “Feijão Preto à Brasileira”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>4</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: pode conter soja. 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.