




## Ficha Técnica do Produto Final “Feijão-frade Cozido”

<b>1. Código:</b>	ACO 01.17.440	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por azeite, cebola, feijão-frade, sal, salsa e vinagre.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.03.006 - Azeite MP.01.05.005 - Cebola MP 01. 05.014 - Feijão-frade MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.030 - Vinagre	
<b>4. Produção:</b>	Demolhar o feijão. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Cozer o feijão-frade temperado de sal e escorrer. Temperar o feijão com cebola, salsa picada, vinagre e azeite.	
<b>5. Acondicionamento/Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Feijão-frade Cozido”

<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 de produção).																		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td rowspan="5">Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	• Sabor	<i>Sui generis</i>	• Textura	<i>Sui generis</i>	• Aspeto	<i>Sui generis</i>							
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica																	
• Aroma	<i>Sui generis</i>																		
• Sabor	<i>Sui generis</i>																		
• Textura	<i>Sui generis</i>																		
• Aspeto	<i>Sui generis</i>																		
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.																		
<b>13. Avaliação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>9g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>1.2g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>18g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.6g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>117Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	9g	• Gordura Total	1.2g	• Hidratos de Carbono	18g	• Sal	0.6g	• Valor Energético	117Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	9g																	
• Gordura Total		1.2g																	
• Hidratos de Carbono		18g																	
• Sal		0.6g																	
• Valor Energético		117Kcal																	
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a <math>30^{\circ}\text{C}</math></td><td><math>\leq 10^3</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td><math>\leq 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><math>&lt; 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><math>&lt; 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><math>&lt; 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• Microrganismos a $30^{\circ}\text{C}$	$\leq 10^3$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g	• Coliformes totais	$\leq 10$ 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
• Microrganismos a $30^{\circ}\text{C}$	$\leq 10^3$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Bolores	$\leq 10$ UFC/g																		
• Coliformes totais	$\leq 10$ 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																		



## Ficha Técnica do Produto Final “Feijão-frade Cozido”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: pode conter sulfitos.

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.