



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada à Portuguesa”

1. Código:

PCA 01.17.030



2. Descrição:

Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacon, canoco fumado de porco, cebola, cenoura, chispe de porco, chouriço de porco, colorau, concentrado de caldo para tempero, feijão branco, frango fresco, molho inglês, ouvido congelado, piri-piri, polpa de tomate, sal, salsa, tomate pelado, tranche de vitela e vinho branco.

3. Matérias-primas:

Água
MP 01.05.020 - Alho
MP 01.03.006 - Azeite
MP 01.04.004 - Bacon
MP 01.08.008 - Canoco fumado de porco
MP 01.05.005 - Cebola
MP 01.05.006 - Cenoura
MP 01.04.011 - Chispe de porco
MP 01.08.009 - Chouriço de porco
MP 01.03.017 - Colorau
MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero
MP 01.05.013 - Feijão branco
MP 01.04.035 - Frango fresco
MP 01.03.039 - Molho inglês
MP 01.04.020 - Ouvido congelado
MP 01.03.040 - Piri-piri
MP 01.03.035 - Polpa de tomate
MP 01.03.028 - Sal
MP 01.05.020 - Salsa
MP 01.03.029 - Tomate pelado
MP 01.04.050 - Tranche de vitela
MP 01.1.205 - Vinho branco



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada à Portuguesa”

4. Produção:	Lavar e cortar toda a carne de porco. Lavar o feijão branco e demolhar. Lavar e cortar a vitela em pequenas tranches. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Cozer toda a carne, desossar e cortar. Levar a cozer o feijão na água da demolha. Levar a refogar as tranches de vitela com azeite, polpa de tomate, tomate pelado, piri-piri, alho, cebola, vinho branco e molho inglês. Adicionar a carne de porco, o bacon, chouriço, frango cortado em pequenos pedaços, colorau, concentrado de caldo para tempero, sal e salsa. Juntar a cenoura e o feijão com água da cozedura necessária. Deixar cozinhar.		
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.		
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• Textura• Sabor• 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.		



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada à Portuguesa”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	12,9g
	• Gordura Total	7,5g
	• Hidratos de Carbono	13,9g
	• Sal	1.8g
	• Valor Energético	190Kcal
Por 100g/Produto		
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 trigo. Pode conter ovo, leite, peixe, moluscos, crustáceos e 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