

Ficha Técnica do Produto Final

“Feijoada à Transmontana ”

1. Código:	PCA 01.17.026	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacon, canoco fumado de porco, cebola, cenoura, chispe do porco, chouriço de porco, cominhos, couve, feijão vermelho, ouvido de porco, piripiri, polpa de tomate, sal, tranche de vitela e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - 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 01.03.050 - Cominhos MP 01.05.008 - Couve MP 01.05.012 - Feijão vermelho MP 01.04.020 - Ouvido de porco MP 01.03.040 - Piripiri MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.050 - Tranche de vitela MP 01.01.205 - Vinho branco	

Ficha Técnica do Produto Final

“Feijoada à Transmontana ”

4.Produção:	Lavar o feijão e demolhar. Levar toda a carne de porco. Lavar, limpar e cortar a couve e as cenouras. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Levar o feijão a cozer na água da demolha. Colocar a carne a cozer, desossar e cortar. Fazer o refogado com azeite, cebola, alho, polpa de tomate e vinho branco, juntar a vitela em tranches pequenos e deixar cozinhar. Adicionar as couves, as cenouras, o bacon e o chouriço cortado em cubos, o chispe, o Joelho, a orelha e por fim o feijão cozido, juntamente com a água necessária. Temperar com sal, cominhos, piri-piri e deixar cozer.		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura ≥ a 65°C ± 2°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 ≥ 65°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	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica

Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada à Transmontana”

12. Características Físico – Químicas:

Brevemente disponível.

13. Informação Nutricional:

• Proteína	13.7g
• Gordura Total	15.1g
• Hidratos de Carbono	14.1g
• Sal	1.9g
• Valor Energético	262Kcal

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: 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.