




Ficha Técnica do Produto Final “Vitela Jardineira”

1. Código:	PCA 01.17.031	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, cenoura, concentrado de caldo para tempero, ervilha, louro em pó, molho inglês, óleo, 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 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.05.010 - Ervilha MP 01.03.048 - Louro em pó MP 01.03.039 - Molho inglês MP 01.03.026 - Óleo 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 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Lavar e cortar a vitela em tranches. Descascar, lavar e cortar em cubos as batatas e as cenouras. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Fazer um refogado com azeite ou óleo, cebola, alho, tomate pelado, polpa de tomate, molho inglês, vinho branco, concentrado de caldo para tempero, salsa e louro em pó, deixar cozinhar. Juntar a batata, cenoura e a ervilha, rectificar os temperos e deixar cozinhar.	



Ficha Técnica do Produto Final “Vitela Jardineira”

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 Organolépticas:	Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	5.5g
	• Gordura Total		4.4g
	• Hidratos de Carbono		11.4g
	• Sal		1.1g
	• Valor Energético		111Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Vitela Jardineira”

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.