|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Código:** | | OUT 01.17.491 | | | | | Resultado de imagem para queijo vegan |
|  | |  | | | | | |
| **2. Descrição:** | | Produto de restauração constituído por açafrão, água, alho, azeite, fécula de mandioca, limão, orégãos, puré de batata e sal. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **3. Matérias-primas:** | | MP 01.03.054 - Açafrão  Água  MP 01.05.002 - Alho  MP 01.03.006 - Azeite  MP 01.03.157 - Fécula de mandioca  MP 01.02.005 - Limão  MP 01.02.025 - Orégãos  Puré de batata (ver protocolo de receita OUT 01.17.357)  MP 01.03.028 - Sal | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **4. Produção:** | | Lavar o limão e espremer o sumo. Misturar todos os ingredientes até formar uma massa consistente. Modelar a massa. Levar ao frio. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **5. Acondicionamento / Embalagem:** | | Produto não embalado. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **6. Conservação:** | | Consumir de imediato. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima** | | -------------- | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **8. Rotulagem:** | | -------------- | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **9. Condições de Distribuição/Transporte:** | | ----------- | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **10. Dimensões e Formato por Unidade:** | | Servir em prato. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **11. Características Organoléticas:** | | * Cor * Aroma * Sabor * Textura * Aspeto | *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis* | | | | Observação macroscópica  Análise sensorial  Análise sensorial  Análise sensorial  Observação macroscópica |
|  | |  | | | | | |
| **12. Características Físico-Químicas\*:** | | Não disponível. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **13. Informação Nutricional:** | * Proteína * Gordura Total * Hidratos de Carbono * Sal * Valor Energético | | | **Por 100g/Produto** | | 3g  18g  21g  0.8g  258Kcal | |
|  | |  | | | | | |
| **14. Características Microbiológicas\*:** | | * Microrganismos a 30ºC * Leveduras * Bolores * Coliformes totais * *E.coli* * *Listeria spp.* * Estafilococos coagulase positiva * *Salmonella spp.* * *Listeria monocytogenes* | | | ≤102 UFC/g  ≤102 UFC/g  ≤10 UFC/g  ≤10 UFC/g  <10 UFC/g  <102 UFC/g  <102 UFC/g  Ausente em 25g  Ausente em 25g | | |
|  | |  | | | | | |
| **15. Observações/Avisos:** | | Alergénios: pode conter sulfitos.  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.