|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **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 - AçafrãoÁguaMP 01.05.002 - AlhoMP 01.03.006 - AzeiteMP 01.03.157 - Fécula de mandiocaMP 01.02.005 - LimãoMP 01.02.025 - OrégãosPuré 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 macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação macroscópica |
|  |  |
| **12. Características Físico-Químicas\*:** | Não disponível. |
|  |  |
| **13. Informação Nutricional:**  | * Proteína
* Gordura Total
* Hidratos de Carbono
* Sal
* Valor Energético
 | **Por 100g/Produto** | 3g18g21g0.8g258Kcal |
|  |  |
| **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 25gAusente 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.