




## Ficha Técnica do Produto Final “Queijo Vegan I”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.491	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por açafrão, água, alho, azeite, fécula de mandioca, limão, orégãos, puré de batata e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	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	
<b>4. Produção:</b>	Lavar o limão e espremer o sumo. Misturar todos os ingredientes até formar uma massa consistente. Modelar a massa. Levar ao frio.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Consumir de imediato.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Queijo Vegan I”

<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima</b>	-----															
<b>8. Rotulagem:</b>	-----															
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	-----															
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato.															
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
<b>12. Características Físico-Químicas*:</b>	Não disponível.															
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5"><b>Por 100g/Produto</b></td><td>3g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>18g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>21g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.8g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>258Kcal</td></tr></table>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	3g	• Gordura Total	18g	• Hidratos de Carbono	21g	• Sal	0.8g	• Valor Energético	258Kcal				
• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	3g														
• Gordura Total		18g														
• Hidratos de Carbono		21g														
• Sal		0.8g														
• Valor Energético		258Kcal														



## Ficha Técnica do Produto Final “Queijo Vegan I”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	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.