


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

<b>1. Código:</b>	<p>OUT 01.17.492</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por água, fécula de batata, gelatina neutra vegetal em pó, leite de soja, limão, nata de soja, óleo vegetal, sal e tofu.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água  MP 01.05.030 - Fécula de batata  MP 01.03.158 - Gelatina neutra vegetal em pó  MP 01.06.042 - Leite de soja  MP 01.02.005 - Limão  MP 01.06.044 - Nata de soja  MP 01.03.026 - Óleo vegetal  MP 01.03.028 - Sal  MP 01.02.029 - Tofu</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Lavar o limão e espremer o sumo. Forrar pequenas formas com papel filme. Misturar todos os ingredientes e liquefazer. Aquecer a mistura liquefeita até obter um creme liso e espesso. Colocar a mistura nos recipientes e fechar o papel filme. Levar a congelar.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



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

<b>6. Conservação:</b>	Consumir de imediato.		
<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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	8.5g 4g 18.5g 0.4g 144Kcal



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

<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: contém soja. 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.