



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Lulas”

1. Código:	PPE 01.17.046	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacon, cebola, cenoura, chouriço de porco, colorau, feijão branco, lula, molho inglês, polpa de tomate, sal, salsa, tomate pelado e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.004 - Bacon MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.08.009 - Chouriço de porco MP 01.03.017 - Colorau MP 01.05.013 - Feijão branco MP 01.07.008 - Lula MP 01.03.039 - Molho inglês MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Amanhar e cortar as lulas. Lavar e demolhar o feijão branco. Descascar, lavar e cortar a cenoura. Cortar o chouriço e o bacon aos cubos. Levar o feijão a cozer. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho, juntar o chouriço e o bacon em cubos. Adicionar as lulas e regar com vinho branco, juntar tomate pelado, polpa de tomate e deixar cozinhar. Colocar o feijão e deixar cozinhar. Polvilhar com salsa picada.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Lulas ”

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 caixas herméticas (para saída da unidade de produção).															
11. Características Organolépticas:	<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>• Textura</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>• 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	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<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														
• 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:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/produto	<ul style="list-style-type: none">14g13g10g1.5g213Kcal
------------------------------------	---	-------------------------	--

14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>	<ul style="list-style-type: none">$\leq 10^2$ UFC/g$\leq 10^2$ UFC/g≤ 10 UFC/g≤ 10 UFC/g< 10 UFC/g$< 10^2$ UFC/g$< 10^2$ UFC/gAusente em 25gAusente em 25g
--	---	--

Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Lulas ”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém moluscos. Pode conter leite e sulfitos.

Produto susceptível 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.