

Ficha Técnica do Produto Final “Solha com Feijão-frade”

1. Código:	PPE 01.17.016	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, cebola, farinha trigo, feijão-frade, limão, óleo, ovo, pão ralado, sal, salsa, solha e vinagre.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha trigo</p> <p>MP 01.05.014 - Feijão-frade</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.09.004 - Pão ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.07.014 - Solha</p> <p>MP 01.03.030 - Vinagre</p>	
4. Produção:	Demolhar o feijão. Amanhar a solha, temperar de sal, limão e deixar a marinar. Passar a solha por farinha, ovo e pão ralado. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Cozer o feijão-frade e escorrer. Cozer os ovos. Levar a solha a fritar em óleo. Colocar o feijão, juntar cebola, salsa picada, vinagre, azeite e os ovos laminados ou às rodela.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Solha com Feijão-frade”

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 caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<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
12. Características – Químicas:	Físico	Brevemente disponível.	
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	27.4g 4.3g 17.9g 0.8g 215Kcal
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>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten, ovo e peixe. Pode conter sulfitos e soja. Produto suscetível de conter OGM's.		

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N.º 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.