

## Ficha Técnica do Produto Final “Sopa Camponesa”

1. Código:	SOP 01.17.141	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho francês, azeite, batata, cenoura, couve, feijão branco, massa cortada e sal.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.039 - Alho francês</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.05.008 - Couve</p> <p>MP 01.05.013 - Feijão branco</p> <p>MP 01.09.003 - Massa cortada</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	Lavar e demolhar o feijão branco, levar a cozer e reservar. Lavar e cortar a couve e o alho francês. Descascar e lavar a batata, a cenoura e levar a cozer. Triturar. Temperar de sal e azeite. Adicionar o feijão com a água da cozedura, a couve, o alho francês e a massa. Cozer. Retificar os temperos.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .	

## Ficha Técnica do Produto Final “Sopa Camponesa”

<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixas herméticas (para saída da unidade de produção)		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cor</li> <li>• Aroma</li> <li>• Textura</li> <li>• Sabor</li> <li>• Aspeto</li> </ul>	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 64 “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a			
<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>	<p>0.9g</p> <p>0.9g</p> <p>4.3g</p> <p>0.4g</p> <p>31Kcal</p>
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismos a 30°C <math>\leq 10^2</math> UFC/g</li> <li>• Leveduras <math>\leq 10^2</math> UFC/g</li> <li>• Bolores <math>\leq 10</math> UFC/g</li> <li>• Coliformes totais <math>\leq 10</math> UFC/g</li> <li>• <i>E.coli</i> <math>&lt; 10</math> UFC/g</li> <li>• <i>Listeria spp.</i> <math>&lt; 10^2</math> UFC/g</li> <li>• Estafilococos coagulase positiva <math>&lt; 10^2</math> UFC/g</li> <li>• <i>Salmonella spp.</i> Ausente em 25g</li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> Ausente em 25g</li> </ul>		
<b>15. Observações/Avisos:</b>	<p>Alergénios: contém glúten.</p> <p>Produto suscetível de conter OGM's.</p>		

comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.