

Ficha Técnica do Produto Final “Sopa de Lavrador”

1. Código:	SOP 01.17.145	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por abóbora, água, azeite, batata, cenoura, couve feijão vermelho, massa cortada e sal.	
3. Matérias-primas:	MP 01.05.031 - Abóbora Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.008 - Couve MP 01.05.012 - Feijão vermelho MP 01.09.003 - Massa cortada MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Demolhar o feijão vermelho. Descascar, lavar e cortar a batata, a cenoura e a abóbora. Lavar e cortar a couve. Cozer o feijão vermelho e reservar. Levar as batatas, as cenouras e a abóbora a cozer. Triturar. Adicionar a couve na sopa juntamente com a massa cortada e o feijão com a água da cozedura. Temperar de sal e azeite. Cozer.	
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 de Lavrador”

10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato ou em caixas herméticas (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 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	1.2g 1.5g 7.6g 0.7g 51Kcal
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. 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.