


## Ficha Técnica do Produto Final “Sopa de Lavrador”

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>1. Código:</b>  | SOP 01.17.145  |  |
| <b>2. Descrição:</b>   | Produto de restauração constituído por abóbora, água, azeite, batata, cenoura, couve feijão vermelho, massa cortada e sal.   |   |
| <b>3. Matérias-primas:</b>   | MP 01.05.031 - Abóbora<br>Água<br>MP 01.03.006 - Azeite<br>MP 01.05.004 - Batata<br>MP 01.05.006 - Cenoura<br>MP 01.05.008 - Couve<br>MP 01.05.012 - Feijão vermelho<br>MP 01.09.003 - Massa cortada<br>MP 01.03.028 - Sal   |   |
| <b>4. Produção:</b>  | 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. |   |
| <b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>                                | Produto não embalado.  |   |
| <b>6. Conservação:</b>   | Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.  |   |
| <b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b> | 24 horas em condições de refrigeração.   |   |
| <b>8. Rotulagem:</b>   | -----  |   |
| <b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>                        | Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .  |   |



## Ficha Técnica do Produto Final “Sopa de Lavrador”

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <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>   | <i>Sui generis</i><br><i>Sui generis</i><br><i>Sui generis</i><br><i>Sui generis</i><br><i>Sui generis</i> | Observação macroscópica<br>Análise sensorial<br>Análise sensorial<br>Análise sensorial<br>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>  | 1.2g<br>1.5g<br>7.6g<br>0.7g<br>51Kcal   |
| <b>14. Características Microbiológicas*:</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul> |  | $\leq 10^2$ UFC/g<br>$\leq 10^2$ UFC/g<br>$\leq 10$ UFC/g<br>$\leq 10$ UFC/g<br>$< 10$ UFC/g<br>$< 10^2$ UFC/g<br>$< 10^2$ UFC/g<br>Ausente em 25g<br>Ausente em 25g |
| <b>15. Observações/Avisos:</b>                | Alergénios: contém glúten.<br>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.