

## Ficha Técnica do Produto Final “Sopa Glória”

<b>1. Código:</b>	<p>SOP 01.17.142</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: abóbora, água, azeite, batata, cebola, cenoura, feijão-verde, massinhas, tomate pelado e sal.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>MP 01.05.031 - Abóbora          Água          MP 01.03.006 - Azeite          MP 01.05.004 - Batata          MP 01.05.005 - Cebola          MP 01.05.006 - Cenoura          MP 01.05.033 - Feijão-verde          MP 01.03.047 - Massinhas          MP 01.03.029 - Tomate pelado          MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Descascar e lavar as batatas, a cenoura, a abóbora. Lavar e cortar em juliana o feijão-verde e a cebola. Levar a cozer, passar a varinha mágica e juntar o tomate pelado, previamente desfeito. Temperar de sal e azeite, adicionar a massa pevide, o feijão-verde e a cebola. Deixar cozinhar e servir.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	
<b>6. Conservação:</b>	<p>Conservar a temperatura <math>\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}</math> por um período máximo de 4 horas.</p>	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	<p>24 horas em condições de refrigeração.</p>	
<b>8. Rotulagem:</b>	<p>-----</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Sopa Glória”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<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> <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
<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>	0.7g 1.1g 6g 0.5g 36Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a <math>30^{\circ}\text{C}</math></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 $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	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.