


Ficha Técnica do Produto Final “Alho Francês com Natas”

1. Código:	PVV 01.17.400	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, alho francês, azeite, batata, cebola, farinha de amido, leite de soja, limão, margarina vegetal, nata de soja e sal.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</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 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.06.042 - Leite de soja</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.06.013 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.06.044 - Nata de soja</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	Lavar e cortar o alho francês em rodela finas. Descascar, lavar e picar a cebola e alho. Descascar, lavar e cortar as batatas. Preparar o molho branco: juntar farinha de amido, leite, limão e margarina. Refogar a cebola e o alho em azeite, juntar o alho francês e deixar cozinhar. Colocar as batatas num tabuleiro, regar com azeite e levar a assar. Envolver as batatas no preparado de alho francês, juntar o molho branco e as natas. Levar a assar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Alho Francês com Natas”

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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
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• Sabor• Textura• 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	3g 8g 7g 0.8g 112Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Alho Francês com Natas”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ² UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ² UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
15.Observações/Avisos:	Alergénios: contém soja. Pode conter proteínas do leite. 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.