

## Ficha Técnica do Produto Final “Almondegas de Soja”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.405	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, cebola, chouriço de soja, concentrado de caldo para tempero vegetal, farinha de trigo, louro em pó, noz-moscada, pimenta branca, piri-piri, polpa de tomate, queijo vegan I, sal, salsa, soja granulada fina, tomate pelado e vinho branco.	
<b>3. Matérias-Primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.126 - Chouriço de soja MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero vegetal MP 01.03.077 - Farinha trigo MP 01.03.048 - Louro em pó MP 01.03.058 - Noz-moscada MP 01.03.037 - Pimenta Branca MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.035 - Polpa de tomate Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.122 - Soja granulada fina MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho Branco	



## Ficha Técnica do Produto Final “Almondegas de Soja”

<b>4. Produção:</b>	Demolhar a soja em água fria. Esfarelar o queijo. Adicionar sal, farinha de trigo, noz-moscada, pimenta branca, vinho branco e o queijo. Envolver tudo e fazer as almôndegas. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho picado, juntar o vinho branco, concentrado de caldo para tempero, louro em pó, piri-piri, salsa, tomate, polpa de tomate e deixar refogar. Colocar as almôndegas e deixar cozinhar.		
<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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (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.		



## Ficha Técnica do Produto Final “Almondegas de Soja”

<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	5g
	• Gordura Total	3g
	• Hidratos de Carbono	16g
	• Sal	0.8g
	• Valor Energético	111Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten e soja. Pode conter sulfitos.	
	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.