

Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Gratinado”

1. Código:	PVV 01.17.326	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, arroz carolino, cebola, cenoura, <i>courgette</i> , margarina, milho, pão ralado, pimenta, queijo vegan I e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.004 - Arroz Carolino MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.015 - <i>Courgette</i> MP 01.06.013 - Margarina vegetal MP 01.03.031 - Milho MP 01.09.004 - Pão Ralado MP 01.03.037 - Pimenta Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Descascar, lavar e cortar a cenoura e a <i>courgette</i> . Cozer o arroz com água temperada de sal. Saltear em margarina a cebola e o alho e deixar cozinhar. Adicionar a cenoura, a <i>courgette</i> e o milho. Misturar o arroz e o queijo. Temperar de sal e pimenta. Cobrir a mistura com pão ralado e queijo. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Gratinado”

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	4g 3g 12g 0.7g 82Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Gratinado”

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