



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz à Valenciana”

1. Código:	PVV 01.17.411	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: açafrão, água, alho, arroz, azeite, cebola, cenoura, chouriço de soja, coentros, concentrado de caldo para tempero, ervilha, molho de soja, pimento marron, sal, salsicha vegetariana, seitan e tomate.	
3. Matérias-primas:	<p>MP 01.03.054 - Açafrão</p> <p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.004 - Arroz</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.03.126 - Chouriço de soja</p> <p>MP 01.05.029 - Coentros</p> <p>MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero vegetal</p> <p>MP 01.05.010 - Ervilha</p> <p>MP 01.03.121 - Molho de soja</p> <p>MP 01.05.036 - Pimento marron</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.04.515 - Salsicha vegetariana</p> <p>MP 01.03.127 - Seitan</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz à Valenciana”

4. Produção	<p>Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Descascar, lavar e cortar a cenoura às rodelas. Triturar o tomate. Cortar aos cubos o seitan e as salsichas e o chouriço às rodelas. Lavar e cortar os pimentos às tiras.</p> <p>Refogar em azeite, a cebola e os alhos picados. Juntar a cenoura cortada às rodelas e deixar alourar. Temperar com sal e molho de soja. Juntar o concentrado de caldo para tempero de legumes, as ervilhas, o tomate triturado, o seitan e as salsichas. Adicionar o chouriço de soja e deixar cozinhar. Quando estiver tudo cozido retirar o chouriço, juntar o arroz e o açafraão e envolver tudo. Decorar o arroz com chouriço e os pimentos e polvilhar com coentros.</p>		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
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. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<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>
11. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz à Valenciana”

12. Características Físico-Químicas*:	Brevemente disponível.	
13. Informação Nutricional:	Por 100g/Produto	
	• Proteína	3.5g
	• Gordura Total	7g
	• Hidratos de Carbono	8g
	• Sal	1.3g
	• Valor Energético	109Kcal
Características Microbiológicas*:		
	• Microrganismos a 30°C	≤10 ³ 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 glúten e soja. 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.