




Ficha Técnica do Produto Final “Bife de Seitan”

1. Código:	PVV 01.17.417	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, cenoura, limão, molho de soja, sal, salsa e seitan.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.121 - Molho de soja MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.127 - <i>Seitan</i>	
4. Produção	Descascar, lavar e picar os alhos. Lavar e picar a salsa. Cortar o <i>seitan</i> às fatias, temperar com molho de soja, alho e sumo de limão. Descascar, lavar e cortar as batatas e a cebola em quartos. Descascar, lavar e cortar as cenouras em palitos. Temperar os legumes com azeite, sal, alho e levar a assar. Saltear o seitan em azeite, juntar os legumes e as fatias de <i>seitan</i> e decorar com salsa picada.	
5. Acondicionamento/ Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bife de Seitan”

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	16g 2.5g 7g 0.5g 114.5Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Bife de Seitan”

14. 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. 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.