



Ficha Técnica do Produto Final “Caril de Legumes”

1. Código:	PVV 01.17.409	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, beringela, caril, cebola, cenoura, coco ralado, cogumelo, <i>courgette</i> , leite, limão, maçã, nabo e óleo.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.05.027 - Beringela</p> <p>MP 01.03.051 - Caril</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.03.016 - Coco ralado</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</p> <p>MP 01.05.015 - <i>Courgette</i></p> <p>MP 01.06.043 - Leite vegetal</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.02.021 - Maçã</p> <p>MP 01.05.032 - Nabo</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo vegetal</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Caril de Legumes”

4. Produção	Lavar e cortar a <i>courgette</i> , a beringela, o nabo e a cenoura. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar os limões. Saltear em óleo, a cebola, os alhos, a maçã e o caril, e deixar alourar. Adicionar o leite, o coco ralado e o sumo de limão. Triturar tudo e levar novamente ao lume. Deixar estufar.		
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.		
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima	Servir em prato de vidro de vidro ou em caixa hermética.		
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:	24 horas em condições de refrigeração.		
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>
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		



Ficha Técnica do Produto Final “Caril de Legumes”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	1.5g
	• Gordura Total	6g
	• Hidratos de Carbono	5g
	• Sal	0.7g
	• Valor Energético	80Kcal
Por 100g/Produto		
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: pode conter 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.