

Ficha Técnica do Produto Final “Crepes de Espinafres”

| | | |
|---|---|---|
| 1. Código: | PVV 01.17.331 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por: água, cebola, farinha de trigo, limão, nata vegetal, noz-moscada, óleo vegetal, pimenta branca, queijo vegan II, sal e salsa. | |
| 3. Matérias-primas: | <p>Água</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.035 - Espinafre</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha de trigo</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.06.045 - Nata vegetal</p> <p>MP 01.03.058 - Noz-moscada</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo vegetal</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta Branca</p> <p>Queijo vegan II - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.492)</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> | |
| 4. Produção: | Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Lavar e cortar em gomos o limão. Para a massa, misturar a farinha numa tigela, as natas e o óleo. Para o recheio, saltear a cebola picada em óleo, adicionar as folhas de espinafres, temperar com pimenta e noz-moscada. Bater o queijo e as natas, temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Cozer a massa. Colocar o recheio sobre a massa e dobrar ao meio. Levar a cozer e servir quente com gomos de limão e salsa picada. | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Crepes de Espinafres”

| | | | |
|--|---|--|---|
| 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: | 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 9g 5g 0.6g 117Kcal |



Ficha Técnica do Produto Final “Crepes de Espinafres”

| | | |
|--|--|------------------------|
| 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: 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.