




Ficha Técnica do Produto Final “Croquetes Panados”

1. Código:	PVV 01.17.413	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, cenoura, coentros, cominhos, farinha de trigo, flocos de aveia, leite vegetal, miolo de noz, óleo vegetal, pão ralado, sal, salsa, soja granulada e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.029 - Coentros MP 01.03.050 - Cominhos MP 01.03.018 - Farinha de trigo MP 01.03.128 - Flocos de aveia MP 01.06.043 - Leite vegetal MP 01.02.028 - Miolo de noz MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.122 - Soja granulada MP 01.05.022 - Tomate	



Ficha Técnica do Produto Final “Croquetes Panados”

4. Produção:	Demolhar a soja. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Descascar, lavar e ralar a cenoura. Lavar e cortar o tomate aos cubos. Saltear em azeite, a cebola, os alhos picados, a cenoura ralada e os tomates aos cubos. Adicionar a soja, o miolo de noz, a salsa, os cominhos, os coentros e sal. Juntar a farinha de trigo. Retirar do lume e moldar os croquetes. Passar os croquetes por leite e pão ralado, fritar em óleo quente, ou levar a assar.		
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. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica



Ficha Técnica do Produto Final “Croquetes Panados”

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	<ul style="list-style-type: none">6g3.5g25g0.8g155.5Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		<ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten, soja e frutos de casca rija. 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.