




Ficha Técnica do Produto Final “Cuscuz de Legumes”

1. Código:	PVV 01.17.333	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: açafrão, água, cebola, cenoura, concentrado de caldo para tempero vegetal, courgette, cuscuz, feijão-verde, limão, nabo, óleo, pimento, sal, salsa e tomate.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.054 - Açafrão Água MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero vegetal MP 01.05.015 - <i>Courgette</i> MP 01.03.097 - Cuscuz MP 01.05.034 - Feijão-verde MP 01.02.005 - Limão MP 01.05.032 - Nabo MP 01.03.026 – Óleo vegetal MP 01.05.019 - Pimento MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção	Lavar e cortar a cenoura, os tomates, as <i>courgettes</i> , os pimentos e o feijão-verde. Lavar e picar a salsa e os nabos. Descascar e lavar a cebola. Lavar e raspar o limão. Saltear em óleo, a cenoura, a cebola e o nabo picado, os tomates, as <i>courgettes</i> , os pimentos. o feijão-verde, o concentrado de caldo para tempero, sal e deixar cozinhar. Colocar os cuscuz em água a ferver para que os cuscuz aumentem de volume. Acrescentar raspa de limão, açafrão e deixar os cuscuz a cozer a vapor. Colocar os cuscuz, e por cima os legumes. Polvilhar com salsa picada.	



Ficha Técnica do Produto Final “Cuscuz de Legumes”

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	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:	<table border="1"><tr><td>• Cor:</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação Macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma:</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise Sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor:</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise Sensorial</td></tr><tr><td>• Textura:</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise Sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto:</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação Macroscópica</td></tr></table>	• 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
• 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														
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.															



Ficha Técnica do Produto Final “Cuscuz de Legumes”

13. Avaliação Nutricional:	• Proteína	8g
	• Gordura Total	3g
	• Hidratos de Carbono	18g
	• Sal	0.6g
	• Valor Energético	131Kcal
		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.