




## Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Soja”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.397	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, leite, limão, margarina vegetal, ovo, piri-piri, sal, salsa, soja granulada fina, tomate pelado e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.06.042- Leite de soja</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.06.013 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.06.044 - Nata de soja</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.03.122 - Soja granulada fina</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Soja”

<b>4. Produção</b>	Demolhar a soja em água fria. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Estufar a soja com azeite, cebola, alho, tomate pelado, piri-piri, vinho branco, sal e salsa, reservar. Cozer as batatas e reduzir a puré, juntar leite, margarina, sumo de limão, natas e misturar. Colocar o puré no fundo de um tabuleiro, de seguida uma camada do preparado de soja e novamente o puré. Barrar com as natas e levar a gratinar.		
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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>
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		

<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteína</li> <li>• Gordura Total</li> <li>• Hidratos de Carbono</li> <li>• Sal</li> <li>• Valor Energético</li> </ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6g</li> <li>4g</li> <li>11g</li> <li>1g</li> <li>100Kcal</li> </ul>
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismos a 30°C</li> <li>• Leveduras</li> <li>• Bolores</li> <li>• Coliformes totais</li> <li>• <i>E.coli</i></li> <li>• <i>Listeria spp.</i></li> <li>• Estafilococos coagulase positiva</li> <li>• <i>Salmonella spp.</i></li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>≤10<sup>2</sup> UFC/g</li> <li>≤10<sup>2</sup> UFC/g</li> <li>≤10 UFC/g</li> <li>≤10 UFC/g</li> <li>&lt;10 UFC/g</li> <li>&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</li> <li>&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</li> <li>Ausente em 25g</li> <li>Ausente em 25g</li> </ul>
<b>15. Observações/Avisos:</b>	<p>Alergénios: contém soja. Pode conter proteínas do leite e sulfitos.</p> <p>Produto suscetível de conter OGM's.</p>		

\* 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.