



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete com Favas ”

1. Código:	PVV 01.17.099	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por : água, azeite, cebola, concentrado de caldo pra tempero, massa esparguete, fava, margarina vegetal, óleo, pimenta branca, queijo ralado, sal e salsa.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.094- Concentrado de caldo para tempero vegetal MP 01.09.001 - Massa esparguete MP 01.05.021 - Fava MP 01.06.013- Margarina vegetal MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.03.037 - Pimenta branca Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
4. Produção	Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar a cebola e lavar as favas. Cozer o esparguete em água temperada de sal e um fio de óleo. Saltear em azeite e margarina, a cebola e deixar alourar. Juntar as favas com um concentrado de caldo para tempero e deixar cozinhar. Temperar de sal e pimenta. Polvilhar com salsa picada, queijo ralado e levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete com Favas ”

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).		
10. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• 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	3.5g 2g 17g 0.7g 100Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete com Favas ”

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. Pode conter sulfitos, proteínas do leite 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