



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Soja”

1. Código:	PVV 01.17.398	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, cenoura, chouriço de soja, cominhos, concentrado de caldo para tempero vegetal, couve, farinha de soja, feijão vermelho, piri-piri, polpa de tomate, sal, tofu em cubos, tomate pelado e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.03.126 - Chouriço de soja</p> <p>MP 01.03.050 - Cominhos</p> <p>MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero vegetal</p> <p>MP 01.05.008 - Couve</p> <p>MP 01.03.125 - Farinha de soja</p> <p>MP 01.05.012 - Feijão vermelho</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.02.029 - Tofu em cubos</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Soja”

4. Produção:	Demolhar o feijão. Lavar e limpar a couve e as cenouras. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Cozer o feijão na água da demolha. Fazer um refogado com azeite, cebola, alho, polpa de tomate, tomate pelado, concentrado de caldo para tempero e vinho branco, juntar o tofu em cubos e deixar cozinhar. Adicionar as couves, as cenouras, o chouriço de soja, farinha de soja e por fim o feijão. Temperar de sal, cominhos, piri-piri e deixar cozinhar.		
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).		
10. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<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>
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Soja”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	5g
	• Gordura Total	5.5g
	• Hidratos de Carbono	11g
	• Sal	1.1g
	• Valor Energético	113.5Kcal
		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: contém soja. Pode conter sulfitos. 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.