



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Tofu”

1. Código:

PVV 01.17.399



2. Descrição:

Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, cebola, cenoura, chouriço de soja, colorau, concentrado de caldo para tempero vegetal, farinha de soja, feijão branco, molho inglês, piri-piri, polpa de tomate, sal, tofu, tomate pelado e vinho branco.

3. Matérias-primas:

Água
MP 01.05.020 - Alho
MP 01.03.006 - Azeite
MP 01.05.005 - Cebola
MP 01.05.006 - Cenoura
MP 01.03.126 - Chouriço de soja
MP 01.03.017 - Colorau
MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero vegetal
MP 01.03.125 - Farinha de soja
MP 01.05.013 - Feijão branco
MP 01.03.039 - Molho inglês
MP 01.03.040 - Piri-piri
MP 01.03.035 - Polpa de tomate
MP 01.03.028 - Sal
MP 01.02.029 - Tofu
MP 01.03.029 - Tomate pelado
MP 01.01.205 - Vinho branco



Ficha Técnica do Produto Final “Feijoada de Tofu”

4. Produção	<p>Lavar o feijão branco e demolhar. Lavar e cortar o tofu em cubos. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Descascar, lavar e cortar a cenoura. Cortar em pequenos pedaços o chouriço e a farinha de soja. Cozer o feijão na água da demolha. Refogar o tofu com azeite, cebola, alho, polpa de tomate, tomate pelado, concentrado de caldo para tempero, piri-piri, colorau, sal, molho inglês e vinho branco, deixar cozinhar.</p> <p>Adicionar o chouriço de soja e farinha de soja, a cenoura e o feijão com a água da cozedura, deixar cozinhar.</p>		
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:	<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 Tofu”

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