


Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Batata e Legumes”

1. Código:	PVV 01.17.343	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, batata, beringela, concentrado de caldo para tempero vegetal, cebola, farinha de trigo, nata vegetal, óleo vegetal, pimenta, polpa de tomate, sal, tofu e tomate.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.027 - Beringela</p> <p>MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero vegetal</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.018 - Farinha de trigo</p> <p>MP 01.06.045 - Nata vegetal</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo vegetal</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.02.029 - Tofu</p> <p>MP 01.05.022 - Tomate</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Batata e Legumes”

4. Produção:	Descascar, lavar e cortar as batatas às rodelas. Descascar, lavar e picar cebola e alho. Lavar e cortar o tomate e a beringela. Cortar o tofu aos cubos. Cozer as batatas. Saltear em óleo a cebola e o alho. Adicionar o tofu aos cubos, a polpa de tomate, a farinha de trigo e o concentrado de caldo para tempero, deixar cozinhar. Colocar uma camada de batata e de seguida a mistura de tofu. Colocar rodelas de tomate, a beringela e por fim outra camada de batata. Adicionar as natas, temperar de sal e pimenta. Colocar outra camada de batata e levar a gratinar.		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
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).		
11. Características Organolépticas:	Parâmetro	Descrição	Tipo de Análise
	• 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



Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Batata e Legumes”

12. Características Físico-Químicas*:	Não disponível.	
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto 2.3g 4g 10g 0.7g 85.2Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>	$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten 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.