




Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Couve-flor”

1. Código:	PVV 01.17.344	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho francês, batata, couve-flor, farinha de trigo, leite vegetal, margarina vegetal, pimenta, queijo vegan I, sal, salsa e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.039 - Alho francês MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.040 - Couve-flor MP 01.03.018 - Farinha de trigo MP 01.06.043 - Leite vegetal MP 01.06.013 - Margarina vegetal MP 01.03.037 - Pimenta Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.05.055 - Tomate	
4. Produção	Esfarelar o queijo. Lavar e cortar a couve-flor e o alho francês. Descascar, lavar e cortar as batatas aos cubos. Lavar e picar a salsa. Cozer a couve-flor e as batatas em água temperada de sal. Saltear em margarina o alho francês. Juntar a farinha, o queijo, o sal, a pimenta, o leite e deixar ferver. Colocar num recipiente a couve-flor e o tomate, cobrir com as batatas e por fim o molho. Polvilhar com salsa e queijo. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento/Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Couve-flor”

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 Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• 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	1.3g 3g 10g 0.4g 72.2Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Couve-flor”

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 soja, proteínas do leite e 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