

Ficha Técnica do Produto Final “Guisado de Soja com Cogumelos”

1. Código:	PVV 01.17.406	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, cenoura, cogumelo, ervilha, louro, polpa de tomate, sal, soja e tomate pelado.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.076 - Cogumelo MP 01.05.010 - Ervilha MP 01.03.048 - Louro MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.03.124 - Soja MP 01.03.029 - Tomate pelado	
4. Produção	Demolhar a soja. Descascar, lavar e picar o alho e a cebola. Cortar a soja aos cubos. Descascar, lavar e cortar as cenouras. Descascar, lavar e cortar as batatas aos cubos. Refogar em azeite, a cebola e os alhos picados com sal. Juntar a polpa de tomate, o tomate pelado, o louro, acrescentar a soja aos cubos e os cogumelos. Adicionar as ervilhas e as cenouras e deixar cozinhar. Envolver as batatas no preparado e deixar cozinhar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Guisado de Soja com Cogumelos”

6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C. Permitir uma tolerância de \pm 2°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°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	<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.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<p>4.5g</p> <p>3g</p> <p>9g</p> <p>0.8g</p> <p>81Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Guisado de Soja com Cogumelos”

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. 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.