

Ficha Técnica do Produto Final

“Hambúrguer de Cenoura”

1. Código:	<p>PVV 01.17.414</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, azeite, cenoura, cebola, farinha de amido, flocos de aveia, sal e salsa.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.03.128 - Flocos de aveia MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e cortar a cenoura. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar a cebola. Misturar a cenoura, a cebola, a farinha de amido, os flocos de aveia, a salsa picada, o azeite e o sal. Modelar os hambúrgueres. Levar a cozer.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer de Cenoura”

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 de vidro 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	4g 3g 11g 0.8g 87g



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer de Cenoura”

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:	Pode conter alergénios.	
	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.