


Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer de Cogumelos”

| | | |
|---|--|---|
| 1. Código: | PVV 01.17.415 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por: água, alface, cebola, cogumelo, cominhos, farinha de amido, margarina vegetal, pão ralado, pimento, queijo vegan II, sal e tomate | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.076 - Cogumelo MP 01.03.050 - Cominhos MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.06.013 - Margarina vegetal MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.05.019 - Pimento Queijo vegan II - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.492) MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.022 - Tomate | |
| 4. Produção: | Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e cortar os pimentos. Refogar em margarina os cogumelos. Temperar com cominhos e sal e deixar cozinhar. Adicionar cebola, pimentos e pão ralado. Formar os hambúrgueres. Derreter um pedaço de queijo por cima de cada hambúrguer. Colocar o hambúrguer sobre alface e tomate. | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer de 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>1.5g</p> <p>5g</p> <p>3g</p> <p>0.8g</p> <p>63Kcal</p> |



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer de 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 glúten e soja. Pode conter proteínas do leite. 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.