



## Ficha Técnica do Produto Final “Jardineira de Soja”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.407	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, cenoura, cogumelo, ervilha, louro, polpa de tomate, sal, soja e tomate pelado.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	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	
<b>4. Produção:</b>	Demolhar a soja. Descascar, lavar e picar o alho e a cebola. Cortar a soja aos cubos. Descascar, lavar e cortar a cenoura e as batatas. Refogar em azeite, a cebola e os alhos picados com sal. Juntar a polpa de tomate, o tomate pelado e uma folha de ouro, 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.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Jardineira de Soja”

<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a 65°C. Permitir uma tolerância de $\pm$ 2°C por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq$ 65°C.		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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>
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	<p>4g</p> <p>3g</p> <p>10g</p> <p>0.7g</p> <p>83Kcal</p>



## Ficha Técnica do Produto Final “Jardineira de Soja”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15.Observações/Avisos:</b>	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.