




Ficha Técnica do Produto Final “Lasanha”

1. Código:	PVV 01.17.338	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, beringela, cebola, cogumelo, <i>courgette</i> , ervas aromáticas, farinha de amido, folha de lasanha, leite vegetal, margarina vegetal, pimento e queijo vegan I.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.027 - Beringela</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</p> <p>MP 01.05.015 - <i>Courgette</i></p> <p>MP 01.03.113 - Ervas aromáticas</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.04.051 - Folha de lasanha</p> <p>MP 01.06.043 - Leite vegetal</p> <p>MP 01.06.013 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491)</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Lasanha”

4. Produção:	Lavar e cortar os legumes e descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Esfarelar o queijo. Para o molho derreter a margarina, juntar a farinha, o leite e deixar ferver até engrossar. Saltear o alho e a cebola em azeite. Juntar pimentos, <i>courgette</i> , cogumelo, beringela, deixar cozinhar e temperar com ervas aromáticas. Colocar as folhas de lasanha e de seguida os legumes e assim sucessivamente. Deitar o molho por cima, polvilhar com queijo e levar a gratinar.		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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	<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>



Ficha Técnica do Produto Final “Lasanha”

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	<ul style="list-style-type: none">3.5g4g14g0.8g106Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		<ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente 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.