


Ficha Técnica do Produto Final “Legumes Recheados”

1. Código:	<p>PVV 01.17.340</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, aipo, alho, azeite, beringela, broa de trigo, cebola, cenoura, coentro, cogumelo, passa de uva, pinhão, piri-piri e queijo vegan II.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.026 - Aipo</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.027 - Beringela</p> <p>MP 01.10.044 - Broa de trigo</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.05.029 - Coentro</p> <p>MP 01.03.103 - Cogumelo</p> <p>MP 01.02.024 - Passa de uva</p> <p>MP 01.03.085 - Pinhão</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>Queijo vegan II - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.492)</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Legumes Recheados”

4. Produção:	Cortar a beringela ao meio, retirar a polpa e reservar. Descascar, lavar e picar o alho, a cebola e a cenoura. Esfarelar broa de trigo e o queijo. Saltear em azeite, os alhos, os pinhões, as cebolas, as cenouras, os cogumelos, o aipo, os coentros, o piri-piri e as passas de uva, deixar cozinhar. Acrescentar a polpa da beringela reservada, juntar a broa de trigo esfarelada e deixar cozinhar. Colocar o recheio na beringela. 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 Organolépticas:	<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 “Legumes Recheados”

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">2.3g9g6g0.4g114.2Kcal
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, aipo, frutos de casca rija e soja. Pode conter sulfitos. Produto suscetível de conter OGM's.		

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.