


Ficha Técnica do Produto Final “Legumes no Forno”

1. Código:	<p>PVV 01.17.328</p>	
2. Descrição:	<p>Produtos de restauração constituído por: água, alho, azeite, beringela, cebola, <i>courgette</i>, farinha de trigo, leite vegetal, margarina vegetal, pão, pimenta, pimento, queijo vegetal, sal, tomilho, vermute e vinagre.</p>	
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 01.05.015 - <i>Courgette</i></p> <p>MP 01.03.077 - Farinha de trigo</p> <p>MP 01.06.043 - Leite vegetal</p> <p>MP 01.06.013 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.11.020 - Pão</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491)</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.03.137 - Tomilho</p> <p>MP 01.01.250 - Vermute</p> <p>MP 01.03.030 - Vinagre</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Legumes no Forno”

4. Produção:	Lavar e cortar todos os legumes. Descascar, lavar e picar o alho. Descascar, lavar e cortar a cebola. Saltear em azeite, todos os legumes com vinagre, alho, cebola e o vermute e deixar cozinhar. Derreter a margarina, juntar a farinha, retirar do lume, juntar leite e voltar a colocar no lume até ficar espesso. Colocar o queijo, temperar de sal, tomilho e pimenta. Torrar o pão e colocar os legumes sobre o pão e seguidamente o molho.		
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>
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		



Ficha Técnica do Produto Final “Legumes no Forno”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	1.5g
	• Gordura Total	2.2g
	• Hidratos de Carbono	7g
	• Sal	0.5g
	• Valor Energético	53.8Kcal
Por 100g/Produto		
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ³ 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. Pode conter 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.