




## Ficha Técnica do Produto Final “Medalhões de Cenoura”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.339	
<b>2. Descrição:</b>	Produtos de restauração constituído por: água, azeite, cebola, cenoura, flocos de aveia, queijo vegan II, sal e salsa.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.128 - Flocos de aveia Queijo vegan II - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.492) MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
<b>4. Produção:</b>	Descascar, lavar e ralar a cenoura. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Esfarelar o queijo. Juntar a cenoura, cebola, queijo, flocos de aveia, salsa, azeite e sal, envolver tudo até ficar homogéneo e fazer os medalhões. Levar a gratinar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Medalhões de Cenoura”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<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>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Sabo	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	5g
	• Gordura Total		3g
	• Hidratos de Carbono		22g
	• Sal		0.7g
	• Valor Energético		135g
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a $30^{\circ}\text{C}$	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g	
	• Coliformes totais	$\leq 10$ 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		



## Ficha Técnica do Produto Final “Medalhões de Cenoura”

### 15. Observações/Avisos:

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.