



Ficha Técnica do Produto Final “Mini-Kabobs”

1. Código:	PVV 01.17.327	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por açúcar refinado, água, alho, amêndoa caju, azeite, cebola, cocô ralado, coentros, cogumelo, cominhos, <i>courgette</i> , limão, margarina vegetal, nata vegetal, pimenta branca, pimento amarelo, pimento vermelho, sal, salsa e tofu fumado.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.067 - Açúcar refinado Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.02.038 - Amêndoa caju MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.016 - Cocô ralado MP 01.05.029 - Coentros MP 01.03.103 - Cogumelo MP 01.03.050 - Cominhos MP 01.05.015 - <i>Courgette</i> MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.013 - Margarina vegetal MP 01.06.045 - Nata vegetal MP 01.03.037 - Pimenta Branca MP 01.05.050 - Pimento amarelo MP 01.05.045 - Pimento vermelho MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.02.029 - Tofu fumado	



Ficha Técnica do Produto Final “Mini-Kabobs”

4. Produção:	Lavar e cortar as <i>courgettes</i> , os pimentos e o limão. Raspar a casca de limão. Colocar os cubos de tofu, os pimentos, os cogumelos e a <i>courgette</i> em espetos. Fazer um molho com sumo e casca de limão ralada, azeite, salsa, açúcar, sal, pimenta e amêndoa de caju. Pincelar as espetadas com este molho e deixar a marinar. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Saltear em margarina, o alho e a cebola. Juntar os coentros, os cominhos, o açúcar, o cocô e o iogurte. Grelhar os <i>kabobs</i> regar com a mistura de sumo de limão até ficarem alourados. Retirar os <i>kabobs</i> , polvilhar com salsa picada e servir com 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 unidade).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor:• Aroma:• Sabor:• Textura:• Aspeto:	<ul style="list-style-type: none"><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i>	<ul style="list-style-type: none">Observação MacroscópicaAnálise SensorialAnálise SensorialAnálise SensorialObservação Macroscópica



Ficha Técnica do Produto Final “Mini-Kabobs”

12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.	
13. Informação Nutricional:	Por 100g/Produto	
	• Proteína	7g
	• Gordura Total	9g
	• Hidratos de Carbono	7g
	• Sal	1.1g
	• Valor Energético	137Kcal
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:	Contém frutos de casca rija e soja. Pode conter proteínas do leite. 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.