




Ficha Técnica do Produto Final “Pastéis de Flocos de Aveia”

1. Código:	PVV 01.17.410	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, farinha de amido, farinha de trigo, flocos de aveia, leite de soja, margarina vegetal, miolo de noz, orégãos, pimento, sal, salsa e tomate.	
3. Matérias-primas:	<ul style="list-style-type: none">ÁguaMP 01.05.002 - AlhoMP 01.03.006 - AzeiteMP 01.05.004 - BatataMP 01.05.005 - CebolaMP 01.03.019 - Farinha de amidoMP 01.03.018 - Farinha de trigoMP 01.03.128 - Flocos de aveiaMP 01.06.042 - Leite de sojaMP 01.06.011 - Margarina vegetalMP 01.02.028 - Miolo de nozMP 01.03.025 - OrégãosMP 01.05.036 - PimentoMP 01.03.028 - SalMP 01.05.020 - SalsaMP 01.05.022 - Tomate	



Ficha Técnica do Produto Final “Pastéis de Flocos de Aveia”

4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar o tomate e o pimento. Demolhar os flocos de aveia em leite. Descascar, cortar e lavar as batatas. Cozer as batatas e reduzir a puré. Para o recheio, saltear em azeite, a cebola e alho picado. Juntar o tomate, o pimento, os flocos de aveia, a salsa, os orégãos, o sal e mexer. Juntar a farinha de amido, mexer e retirar do lume. Adicionar o miolo de noz e caso fique seco adicionar um pouco de leite. Para a massa, juntar a batata, a farinha e a margarina e amassar. Estender e cortar aos quadrados. Colocar em cada quadrado de massa uma colher do recheio e fechar a massa. Levar a cozer.		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 “Pastéis de Flocos de Aveia”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	6.2g
	• Gordura Total	3.7g
	• Hidratos de Carbono	27g
	• Sal	0.8g
	• Valor Energético	166.1Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² 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, soja, frutos de casca rija. 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.