

Ficha Técnica do Produto Final “Pataniscas”

1. Código:	PVV 01.17.412	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, cebola, cenoura, farinha de amido, farinha de trigo sem fermento, feijão-verde, fermento, molho de soja, óleo vegetal, pimento <i>marron</i> , sal e salsa.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.03.018 - Farinha de trigo sem fermento MP 01.05.033 - Feijão-verde MP 01.03.038 - Fermento MP 01.03.121 - Molho de soja MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i> MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
4. Produção:	Lavar e cortar o feijão-verde às tiras. Descascar, lavar e cortar as cebolas às rodelas. Descascar, lavar e ralar as cenouras. Lavar e picar a salsa. Cozer o feijão-verde e misturar com pimentos marrons, cebolas, cenouras, farinha de amido, farinha de trigo, água, fermento e salsa picada. Temperar com sal e molho de soja. Fritar as pataniscas em óleo.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Pataniscas”

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	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		



Ficha Técnica do Produto Final “Pataniscas”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	1.4g
	• Gordura Total	6g
	• Hidratos de Carbono	7g
	• Sal	0.7g
	• Valor Energético	87.6Kcal
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 e 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.