

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 | <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 “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.