



Ficha Técnica do Produto Final “Rancho”

1. Código:	PVV 01.17.402	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, batata, cebola, cenoura, chouriço de soja, colorau, concentrado de caldo para tempero vegetal, couve, farinheira de soja, grão-de-bico, massa cortada, piri-piri, polpa de tomate, sal, soja granulada, <i>tofu</i> , tomate pelado, vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.03.126 - Chouriço de soja</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero vegetal</p> <p>MP 01.05.008 - Couve</p> <p>MP 01.03.125 - Farinheira de soja</p> <p>MP 01.05.017 - Grão-de-bico</p> <p>MP 01.09.003 - Massa cortada</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.03.122 - Soja granulada</p> <p>MP 01.02.029 - <i>Tofu</i></p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Rancho”

4. Produção:	Demolhar a soja e o grão-de-bico. Descascar e lavar as cenouras, as batatas e cortar em cubos. Cortar em pedaços o tofu. Cortar o chouriço e a farinha em rodelas. Lavar e cortar a couve. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Cozer o grão-de-bico na água da demolha. Refogar em azeite, a couve. Fazer um refogado com cebola, azeite, alho, polpa de tomate, tomate pelado, vinho branco, juntar soja, tofu, colorau, concentrado de caldo para tempero, piri-piri, sal, grão-de-bico e deixar cozinhar. Adicionar o chouriço e a farinha e deixar cozinhar. Juntar a couve, a cenoura e deixar cozinhar. Juntar a batata e a massa, retificar os temperos e deixar cozinhar.
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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.
11. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).



Ficha Técnica do Produto Final “Rancho”

10. Características Organoléticas:	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica

12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.
---	------------------------

13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	6g
	• Gordura Total		5g
	• Hidratos de Carbono		15g
	• Sal		1.2g
	• Valor Energético		129Kcal

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Leveduras	$\leq 10^2$ 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. Pode conter sulfitos. 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.