



Ficha Técnica do Produto Final “Risoto Verde”

1. Código:	PVV 01.17.334	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, alho francês, arroz, azeite, concentrado de caldo para tempero vegetal, ervas aromáticas, espinafres, nata vegetal, pimenta, sal e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.05.039 - Alho francês</p> <p>MP 01.03.004 - Arroz</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero vegetal</p> <p>MP 01.03.113 - Ervas aromáticas</p> <p>MP 01.05.035 - Espinafres</p> <p>MP 01.06.045 - Nata vegetal</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Risoto Verde”

4. Produção:	Lavar e cortar o alho francês e os espinafres. Descascar, lavar e picar o alho. Colocar o concentrado de caldo para tempero com água e deixar ferver, reservar. Saltear em azeite o alho e o alho francês, juntar o arroz e deixar cozinhar. Adicionar um pouco de vinho e um pouco do caldo quente. Deixar cozinhar em lume brando até o líquido ter sido absorvido. Adicionar mais um pouco de vinho e caldo e deixar cozinhar até o arroz ficar cremoso. Adicionar os espinafres. Temperar de sal, pimenta, ervas aromáticas, deixar cozinhar. Acrescentar as natas.		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C de \pm 2°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°C.		
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética.		
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>



Ficha Técnica do Produto Final “Risoto Verde”

12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<ul style="list-style-type: none">1.8g5g11g0.7g96.2Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		<ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: pode conter soja e 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.