




Ficha Técnica do Produto Final "Salada de Arroz e Feijão à Sul-Americana"

1. Código:	PVV 01.17.350	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, arroz, azeite, cebola, feijão vermelho, pimenta, pimento, sal e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.004 - Arroz MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.012 - Feijão vermelho MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.05.019 - Pimento MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção:	Demolhar e cozer o feijão. Lavar e cortar os pimentos em tiras. Descascar, lavar e cortar as cebolas em meias luas. Cozer o arroz em água temperada de sal. Retirar a água do arroz. Saltear em azeite, os pimentos e as cebolas. Juntar o tomate e deixar cozinhar. Envolver o feijão e o arroz ao preparado. Temperar de sal e pimenta.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final "Salada de Arroz e Feijão à Sul-Americana"

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.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	6g 3g 14g 1.1g 107Kcal



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: não parece conter alergénios.	
	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.