



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Feijão-Frade”

1. Código:	PVV 01.17.066	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, azeitona, cebola, feijão-frade, pimenta branca, sal, salsa, tofu e vinagre.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.005 - Azeitona MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.014 - Feijão-frade MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.02.029 - Tofu MP 01.03.030 - Vinagre	
4. Produção:	Lavar e demolhar o feijão. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Cortar o tofu aos cubos. Cozer o feijão em água temperada com sal. Cozer o tofu. Colocar o feijão, juntar azeitonas, cebola, salsa, azeite, vinagre, pimenta branca e por fim o tofu.	
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 Feijão-Frade”

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• Textura• Sabor• 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	7.5g 3g 10g 0.8g 97Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Feijão-Frade”

14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C ≤10³ UFC/g• Leveduras ≤10² UFC/g• Bolores ≤10 UFC/g• Coliformes totais ≤10 UFC/g• <i>E.coli</i> <10 UFC/g• <i>Listeria spp.</i> <10² UFC/g• Estafilococos coagulase positiva <10² UFC/g• <i>Salmonella spp.</i> Ausente em 25g• <i>Listeria monocytogenes</i> Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém 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.