




Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Três Feijões”

1. Código:	PVV 01.17.329	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, cebola, cebolinho, feijão branco, feijão-verde, feijão vermelho, limão, pimenta, polpa de tomate, sal, tomate, vinagre e vermute.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.053 - Cebolinho</p> <p>MP 01.05.013 - Feijão branco</p> <p>MP 01.05.033 - Feijão-verde</p> <p>MP 01.05.012 - Feijão vermelho</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.022 - Tomate</p> <p>MP 01.03.030 - Vinagre</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Três Feijões”

4. Produção	Demolhar o feijão branco e o vermelho. Lavar e cortar os tomates. Lavar e picar o cebolinho. Descascar, lavar e cortar as cebolas. Para o molho, juntar azeite, sumo de limão, polpa de tomate, vinagre e cebolinho e mexer até obter uma mistura homogénea, reservar. Levar a cozer o feijão branco e o vermelho. Cozer o feijão-verde e passar por água fria. Juntar o feijão-verde, o feijão branco e o vermelho ao molho e envolver. Adicionar os tomates e as cebolas, envolver tudo. Temperar de sal e pimenta. Polvilhar com cebolinho picado.		
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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
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>
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível		



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Três Feijões”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	7g
	• Gordura Total	3g
	• Hidratos de Carbono	17g
	• Sal	1.2g
	• Valor Energético	123Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ³ 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: 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.