



## Ficha Técnica do Produto Final “Salteado de Legumes”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.352	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por açúcar, água, azeite, cebola, cenoura, <i>courgette</i> , feijão-verde, margarina vegetal, pimenta, rabanete, sal, vinagre e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.03.002 - Açúcar Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.015 - <i>Courgette</i> MP 01.05.034 - Feijão-verde MP 01.06.013 - Margarina vegetal MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.05.011 - Rabanete MP 01.03.028 - Sal MP 01.03.030 - Vinagre MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Cortar os legumes em juliana. Saltear todos os legumes e a cebola em margarina e deixar cozinhar. Juntar azeite, vinagre, vinho branco e o açúcar. Envolver os legumes já cozidos com o molho. Temperar de sal e pimenta.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Salteado de Legumes”

<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	1g 2g 5g 0.5g 42Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Salteado de Legumes”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: pode conter proteínas do leite 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.