




Ficha Técnica do Produto Final “*Seitan* Panado”

1. Código:	PVV 01.17.408	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, coentros, farinha de trigo sem fermento, leite vegetal, limão, pão ralado, sal, <i>seitan</i> .	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.029 - Coentros MP 01.03.018 - Farinha de trigo sem fermento MP 01.06.043 - Leite vegetal MP 01.02.005 - Limão MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.03.127 - <i>Seitan</i>	
4. Produção	Descascar, lavar e picar os alhos. Lavar e raspar o limão. Lavar e cortar os coentros. Temperar o <i>seitan</i> com sumo e raspa de limão, os alhos, os coentros e o sal, deixar marinar. Passar as fatias de <i>seitan</i> pela farinha, de seguida pelo leite vegetal e por fim pelo pão ralado. Fritar os bifes em azeite.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final "Seitan Panado"

7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima	Servir em prato de vidro ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
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:	24 horas em condições de refrigeração.		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspetto	<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.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<p>18g</p> <p>1.8g</p> <p>4g</p> <p>0.6g</p> <p>104.2Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Seitan Panado”

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. Uso/Aplicações:	Alergénios: contém glúten. Pode conter soja.	
	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.