



Ficha Técnica do Produto Final “Soja à Bolonhesa”

1. Código:	PVV 01.17.396	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, cenoura, cogumelo, esparguete, molho de soja, óleo vegetal, piri-piri, polpa de tomate, sal, salsa, soja granulada fina, tomate pelado e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.006 - Cogumelo MP 01.09.001 - Esparguete MP 01.03.121 - Molho de soja MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.122 - Soja Granulada fina MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho branco	



Ficha Técnica do Produto Final “Soja à Bolonhesa ”

4. Produção:	Demolhar a soja em água fria. Lavar, descascar e picar a cebola e o alho. Lavar, descascar e cortar a cenoura. Estufar a soja em azeite, cebola, alho, salsa, vinho branco, piri-piri, polpa de tomate e tomate pelado, molho de soja, cenoura e cogumelos. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Servir a massa com o estufado.		
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 (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• 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 “Soja à Bolonhesa ”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	5.5g
	• Gordura Total	3.2g
	• Hidratos de Carbono	14g
	• Sal	0.8g
	• Valor Energético	106.8Kcal
		Por 100g/Produto
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: contém glúten e 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.