



Ficha Técnica do Produto Final “Soufflé”

1. Código:	PVV 01.17.332	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, batata, cenoura, farinha de amido, fermento, grão-de-bico, laranja, leite vegetal, margarina vegetal, noz-moscada, pão ralado, pimenta branca e sal.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.09.008 - Fermento</p> <p>MP 01.05.017 - Grão-de-bico</p> <p>MP 01.02.022 - Laranja</p> <p>MP 01.06.043 - Leite vegetal</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.03.058 - Noz-moscada</p> <p>MP 01.09.004 - Pão ralado</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta branca</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	Lavar as batatas. Descascar, lavar e ralar a cenoura. Lavar e espremer a laranja. Demolhar o grão-de-bico. Liquefazer com água o grão-de-bico. Assar as batatas e retirar a pele. Juntar a cenoura, o grão-de-bico e o sumo de laranja. Temperar com noz-moscada, sal e pimenta. Envolver o preparado na mistura da batata. Polvilhar com pão ralado e levar a gratinar.	



Ficha Técnica do Produto Final “Soufflé”

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.		
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• Sabor• Textura• 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	2g 3g 17g 1.1g 103Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Soufflé”

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 e proteínas do leite.	
	Produtos 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.