



Ficha Técnica do Produto Final “Talhaire Verde com Queijo”

1. Código:	PVV 01.17.090	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, margarina vegetal, massa talharim, nata vegetal, noz-moscada, óleo, pimenta branca, queijo vegan I e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.06.013 - Margarina vegetal MP 01.03.010 - Massa talharim MP 01.06.045 - Nata vegetal MP 01.03.058 - Noz-moscada MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.03.037 - Pimenta branca Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Esfarelar o queijo. Cozer a massa talharim em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Derreter a margarina. Juntar a massa e as natas. Temperar de sal, pimenta e noz-moscada. Polvilhar com queijo e levar a gratinar.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Talharim Verde com Queijo”

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:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.															
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="6">Por 100g/Produto</td><td>1.7g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>3.6g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>13g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.6g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>91.2Kcal</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	1.7g	• Gordura Total	3.6g	• Hidratos de Carbono	13g	• Sal	0.6g	• Valor Energético	91.2Kcal				
• Proteína	Por 100g/Produto	1.7g														
• Gordura Total		3.6g														
• Hidratos de Carbono		13g														
• Sal		0.6g														
• Valor Energético		91.2Kcal														



Ficha Técnica do Produto Final “Talha Verde com Queijo”

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 e proteínas do leite. 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.