

Ficha Técnica de Ementa

Descrição do Prato Confeccionado: Carne de porco à Alentejana

Matérias-primas e ingredientes (composição e quantidades aproximadas de alimentos por utente): Água da companhia; 120g*/160g** de carne de porco; 75g*/100g** ameijoas com casca; 3 ml de azeite; sal <0,2g.; alho q.b.; pimentão-doce q.b.; louro q.b.; salsa q.b. 40g alface ;50g tomate para salada; 150g*/200g** batata cortada aos cubos para fritar.

*****Informação Nutricional:**

V.E : 744 Kj**/ 702 Kj*; 185 Kcal**/ 177Kcal*

Líp: 13,1 g**/ 10,4g* dos quais AG. Sat. 3,9 g**/ 3,2g*

H.C: 14,8 g**/ 12,5g* dos quais Açúcares 1,6 g**/ 0,9g*

Prot : 18,1 g**/ 15,7g*

Sal: 0,3 g

Modo de Preparação: Estufado e Frito

Características Microbiológicas a respeitar:

N.º total de germes a 30 °C < 10⁴ ufc/g

Enterobacteriaceae < 100 ufc/g

Staphylococcus aureus < 20 ufc/g

E. coli < 10² ufc/g

Listeria monocytogenes - Ausência em 25 g

Salmonella - Ausência em 25 g

Embalagem, condições de Conservação e Distribuição:

Serviço externo SAD: Tabuleiros isotérmicos com pratos e malgas de porcelana com tampas.

Serviço interno creche: Servido em cuvetes de inox

Serviço interno no refeitório: Travessas inox; estufa Cuvetes inox

Prazo de validade:

Produto para consumo ao almoço no próprio dia da sua confecção.

Modo de Utilização:

Produto a consumir conforme empratamento.

Consumidor Alvo: Serviço Externo SAD: A utilização prevista para estes produtos é todo o tipo de consumidores

Serviço interno nos refeitórios: Todas as crianças ,idosos e colaboradores de todas as faixas etárias.

*crianças

**Adultos

*****Declaração nutricional:** valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.