

Ficha Técnica de Ementa

Descrição do Prato Confeccionado: Dobrada

Matérias-primas e ingredientes (composição e quantidades aproximadas de alimentos por utente): Água da companhia; 30g*/40g** carne de porco; 30g*/40g** dobrada; 20g; cebola; 25g tomate; 50g cenoura; 3ml*/5ml** Azeite; <2g Sal; 1,2g*/1,5g** Alho; 0,1g louro; 60g*/80g** couve lombarda; 20g*/30g** feijão; 5g*/10g** chouriço

*****Informação Nutricional (valores médios de 100g ou 100ml)**

V.E : 1015 Kj;/234 Kcal

Líp: 13,2 g dos quais AG. Sat. 2,8 g

H.C: 13 g dos quais Açúcares 2,3 g

Prot : 15 g

Sal: 0,5 g

Modo de Preparação: Estufado

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 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:

Crianças e adultos

*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.