

Ficha Técnica de Ementa

Descrição do Prato Confeccionado: Entrecosto no forno

Matérias-primas e ingredientes (composição e quantidades aproximadas de alimentos por utente): Água da companhia; 160g*/180g** carne de porco; 25g; cebola; 35g tomate; 3ml Azeite; <2g Sal; Alho q.b.; Louro q.b. Ervas aromáticas q.b.

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

V.E : 897 Kj; 219Kcal
Líp: 11,3 g dos quais AG. Sat. 2,4g
H.C: 12 g dos quais Açucares 0,3g
Prot : 10,9 g
Sal: 0,3 g

Modo de Preparação: Assado

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: Adultos e crianças

*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.