

Ficha Técnica de Ementa

Descrição do Prato Confeccionado: Lasanha de carne

Matérias-primas e ingredientes (composição e quantidades aproximadas de alimentos por utente): Água da companhia; 2*/ 3** placas de lasanha em média; 45g*/45g** carne de porco picado; 40g */ 45g** carne de vaca picada; 25g cebola; 25g tomate; 3ml Azeite; <2g Sal; 1,2g*/ 1,5g** Alho . louro q.b .; salsa q.b ; 1*/2* colheres de sobremesa de farinha; 35ml* /45ml** leite; noz-moscada q,b

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

V.E : 778 Kj /156 Kcal

Líp: 8,5g dos quais AG. Sat. 1,2g

H.C: 16,3g dos quais Açucares 0,7g

Prot : 9,6 g

Sal: 0,2 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:

Serviço interno nos refeitórios: Todas as 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.