

Ficha Técnica de Ementa

Descrição do Prato Confeccionado: Sopa de brócolos

Matérias-primas e ingredientes (composição e quantidades aproximadas de alimentos por utente): Água da companhia, sal <0,2 g, 60 g*/100g** batata; 40 g abobora; 40g brócolos; 3 ml azeite; alho q.b; 30 g curgete; 20 g cebola;

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

V.E : 485 Kj/116 Kcal

Líp: 3,2 g dos quais AG. Sat. 0,6 g

H.C: 18,8g dos quais Açucares 0,8 g

Prot : 2,1 g

Sal: 0,6g

Modo de Preparação: Cozido

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: 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.