



Centro Social e
Paroquial da Borralha

Ficha Técnica de Ementa n.º 241

Edição: A
Página: 1 de 1

Elaborado: [assinatura] Aprovado: Dina Dias Data: 3/3/2023

Descrição do Prato Confeccionado: Sopa à Lavrador

Matérias-primas e ingredientes (composição e quantidades aproximadas de alimentos por utente):

Água da companhia, sal <0,2 g, 50 g*/60g** batata; 30 g cenoura; 3 ml azeite; 20 g cebola; 40g couve; 40g Feijão; 20g nabo; 10 g Chouriço; 30g e carne de porco; alho q.b.

Modo de Preparação:

Cozido

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

V.E : 1129 Kj/286 Kcal

Líp: 15,2 g dos quais AG. Sat. 3,8 g

H.C: 28,8 g dos quais Açucares 0,7g

Prot : 6,2 g

Sal: 0,7 g

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 de 3 a 5 anos (Pré) e dos 6 a 10 anos (CATL), idosos e colaboradores de todas as faixas etárias.

Serviço interno no refeitório de creche: todas as crianças a partir de 2 anos (transição)

Não foram identificadas restrições ao seu consumo.