




## Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Árabe”

<b>1. Código:</b>	ACO 01.17.430	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, açafrão, alho, arroz, cebola, concentrado de caldo para tempero, óleo, pinhões, sal e uvas passas.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.03.054 - Açafrão MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.004 - Arroz MP 01.05.008 - Cebola MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.085 - Pinhões / MP 01.02.033 Amêndoa laminada MP 01.03.028 - Sal MP 01.02.024 - Uvas Passas	
<b>4. Produção:</b>	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fritar o arroz com óleo, cebola, alho e açafrão. Adicionar água e concentrado de caldo para tempero. Temperar de sal. Deixar cozinhar e envolver com uvas passas e pinhões/amêndoa laminada.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Árabe”

<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção)		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	<p>6.5g</p> <p>12.8g</p> <p>46.8g</p> <p>0.5g</p> <p>281Kcal</p>



## Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Árabe”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém soja, glúten e frutos de casca rija. Pode conter sulfitos, ovo, leite, peixe, moluscos e crustáceos. Produto suscetível de conter OGM's.	

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 64 “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.