



Ficha Técnica do Produto Final “Cogumelo Recheado”

1. Código:	ACO 01.17.436	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, bacon, cebola, cogumelo fresco, margarina, queijo e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.04.004 - Bacon MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.103 - Cogumelo fresco MP 01.06.011 - Margarina MP 01.06.016 - Queijo MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção:	Lavar os cogumelos, remover as hastes e picar, reservar a parte de cima. Descascar, lavar e picar a cebola. Colocar o bacon numa frigideira, deixar cozinhar. Retirar, picar e reservar. Derreter a manteiga. Adicionar as hastes picadas, os cogumelos e a cebola e misturar com bacon e dois terços do queijo. Encher as partes de cima dos cogumelos com a mistura. Levar ao forno. Salpicar com o restante queijo.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	



Ficha Técnica do Produto Final “Cogumelo Recheado”

8. Rotulagem:	-----															
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.															
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
11. Características Organoléticas:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.															
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>5g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>11g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>1g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.9g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>123Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	5g	• Gordura Total	11g	• Hidratos de Carbono	1g	• Sal	0.9g	• Valor Energético	123Kcal				
• Proteína	Por 100g/Produto	5g														
• Gordura Total		11g														
• Hidratos de Carbono		1g														
• Sal		0.9g														
• Valor Energético		123Kcal														



Ficha Técnica do Produto Final “Cogumelo Recheado”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ² UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ² UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém produtos à base de leite. 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.