



Ficha Técnica do Produto Final “Salada Russa”

1. Código:	ACO 01.17.055	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, atum, azeitona, batata, cenoura, ervilha, maionese, ovo e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.07.002 - Atum MP 01.03.005 - Azeitona MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.010 - Ervilha MP 01.03.059 - Maionese MP 01,04.019 - Ovo MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Descascar, lavar e cortar as batatas e as cenouras. Cozer as batatas, as cenouras e as ervilhas em água temperada de sal. Cozer os ovos e cortar às rodelas. Juntar o atum, os ovos as azeitonas e a maionese aos legumes cozidos.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Salada Russa”

7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima	24 horas em condições de refrigeração.		
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:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<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>
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Avaliação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<p>1.4g</p> <p>9.3g</p> <p>5.6g</p> <p>0.4g</p> <p>116Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Salada Russa”

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 peixe e ovo. 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.