

## Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Mexilhão”

<b>1. Código:</b>	<p>ACO 01.17.446</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: azeite, cebola, mexilhão, pimento, sal, salsa e vinagre.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.04.504 - Mexilhão</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01. 03.030 - Vinagre</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Cozer o mexilhão e retirar a casca. Lavar e cortar os pimentos em quadrados. Descascar, lavar e cortar a cebola em quadrados. Juntar o mexilhão frio, o pimento e a cebola. Temperar com sal, azeite, vinagre e salsa</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	
<b>6. Conservação:</b>	<p>Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um período máximo de 4 horas.</p>	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	<p>24 horas em condições de refrigeração.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Mexilhão”

<b>8. Rotulagem:</b>	-----																		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°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>	<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																	
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.																		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="6"><b>Por 100g/Produto</b></td><td>15g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>3g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>6g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.9g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>111Kcal</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	15g	• Gordura Total	3g	• Hidratos de Carbono	6g	• Sal	0.9g	• Valor Energético	111Kcal							
• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	15g																	
• Gordura Total		3g																	
• Hidratos de Carbono		6g																	
• Sal		0.9g																	
• Valor Energético		111Kcal																	
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10<sup>4</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td>&lt;10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>4</sup> UFC/g	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	• Bolores	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	• Coliformes totais	≤10 <sup>2</sup> 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
• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>4</sup> UFC/g																		
• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g																		
• Bolores	≤10 <sup>2</sup> UFC/g																		
• Coliformes totais	≤10 <sup>2</sup> 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																		



## Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Mexilhão”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém crustáceos. Pode conter sulfitos.

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.