




Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Pimentos”

1. Código:	ACO 01.17.447	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por azeite, cebola, pimento, sal e vinagre.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.019 - Pimento MP 01.03.028 - Sal MP 01. 03.030 - Vinagre	
4. Produção:	Lavar os pimentos. Descascar, lavar e cortar a cebola em tiras finas. Grelhar os pimentos, retirar a pele e cortar em tiras finas. Juntar o pimento e a cebola e temperar com azeite, vinagre e sal.	
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.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Pimentos”

8. Rotulagem:	-----																		
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°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"><thead><tr><th></th><th>Por 100g/Produto</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>• Proteína</td><td></td><td>2.5g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td></td><td>2g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td></td><td>3.5g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td></td><td>0.2g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td></td><td>46Kcal</td></tr></tbody></table>		Por 100g/Produto		• Proteína		2.5g	• Gordura Total		2g	• Hidratos de Carbono		3.5g	• Sal		0.2g	• Valor Energético		46Kcal
	Por 100g/Produto																		
• Proteína		2.5g																	
• Gordura Total		2g																	
• Hidratos de Carbono		3.5g																	
• Sal		0.2g																	
• Valor Energético		46Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tbody><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10⁴ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><10² 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></tbody></table>	• Microrganismos a 30°C	≤10 ⁴ UFC/g	• Leveduras	≤10 ² UFC/g	• Bolores	≤10 ² UFC/g	• Coliformes totais	≤10 ² 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
• Microrganismos a 30°C	≤10 ⁴ UFC/g																		
• Leveduras	≤10 ² UFC/g																		
• Bolores	≤10 ² UFC/g																		
• Coliformes totais	≤10 ² 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																		



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Pimentos”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: 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.