



## Ficha Técnica do Produto Final “Almondegas à Oriental”

### 1. Código:

PCA 01.17.010



### 2. Descrição:

Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, chouriço de porco, farinha de trigo, noz-moscada, ovo, pimenta branca, polpa de tomate, sal, tomate pelado, tranche de vitela e vinho branco.

### 3. Matérias-Primas:

Água  
MP 01.05.002 - Alho  
MP 01.03.006 - Azeite  
MP 01.05.005 - Cebola  
MP 01.08.009 - Chouriço de porco  
MP 01.03.077 - Farinha trigo  
MP 01.03.058 - Noz-moscada  
MP 01.04.019 - Ovo  
MP 01.03.037 - Pimenta branca  
MP 01.03.035 - Polpa de tomate  
MP 01.03.028 - Sal  
MP 01.03.029 - Tomate pelado  
MP 01.04.050 - Tranche de vitela  
MP 01.01.205 - Vinho branco

### 4. Produção:

Lavar e picar a carne, o chouriço, cebola e o alho. Adicionar os ovos, sal, farinha de trigo, noz-moscada, pimenta branca e vinho branco. Envolver tudo e fazer as almôndegas. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho picado, juntar o vinho branco, o tomate pelado, a polpa de tomate e deixar refogar. Colocar as almôndegas no refogado e deixar cozinhar.



## Ficha Técnica do Produto Final “Almondegas à Oriental”

<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<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>• Textura</li><li>• Sabor</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.		



## Ficha Técnica do Produto Final “Almondegas à Oriental”

<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>	19,2g 16.7g 3.8g 1.2g 243Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 UFC/g ≤10 UFC/g <10 UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten e ovo. 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.