


Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Pato Guarnecido”

| | | |
|---|--|---|
| 1. Código: | PCA 01.17.042 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por água, alho, arroz, azeite, bacon, cebola, chouriço de porco, laranja, louro em pó, pato e sal. | |
| 3. Matérias-primas: | <p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.004 - Arroz</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.08.009 - Chouriço de porco</p> <p>MP 01.02.022 - Laranja</p> <p>MP 01.03.048 - Louro em pó</p> <p>MP 01.04.031 - Pato</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> | |
| 4. Produção: | <p>Abrir o pato pelo peito e lavar. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Cortar o bacon em cubos e o chouriço em rodelas. Cozer o pato em água temperada de sal, louro, alho e casca de laranja. Cozer o bacon e chouriço. Depois do pato cozido retirar da água e limpar, os ossos e a pele, fazer o mesmo ao chouriço e ao bacon. Desfiar o pato. Levar o arroz a corar, juntar a água de cozer o pato e deixar cozer em lume brando. Fazer um refogado com azeite e cebola picada, juntar o bacon cortado aos cubos e o pato desfiado, deixar refogar. Colocar num tabuleiro de ir ao forno uma camada de arroz e de seguida uma camada de pato e terminar com outra camada de arroz. Decorar com rodelas de chouriço e levar ao forno a gratinar.</p> | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Pato Guarnecido”

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------|--------------------|-------------------|---------|--------------------|-------------------|----------|--------------------|-------------------------|
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 Organolépticas: | <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>• Textura</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>• 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 | • Textura | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | • Sabor | <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 | | | | | | | | | | | | | | |
| • Textura | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | |
| • Sabor | <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>10.8g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>4.2g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>8.4g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.3g</td></tr><tr><td>• Valor energético</td><td>115Kcal</td></tr></table> | • Proteína | 10.8g | • Gordura Total | 4.2g | • Hidratos de Carbono | 8.4g | • Sal | 1.3g | • Valor energético | 115Kcal |
| • Proteína | 10.8g | | | | | | | | | | |
| • Gordura Total | 4.2g | | | | | | | | | | |
| • Hidratos de Carbono | 8.4g | | | | | | | | | | |
| • Sal | 1.3g | | | | | | | | | | |
| • Valor energético | 115Kcal | | | | | | | | | | |
| 14. Características microbiológicas: | <table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr></table> | • Microrganismos a 30°C | $\leq 10^2$ UFC/g | • Leveduras | $\leq 10^2$ UFC/g | • Bolores | ≤ 10 UFC/g | • Coliformes totais | ≤ 10 UFC/g | | |
| • Microrganismos a 30°C | $\leq 10^2$ UFC/g | | | | | | | | | | |
| • Leveduras | $\leq 10^2$ UFC/g | | | | | | | | | | |
| • Bolores | ≤ 10 UFC/g | | | | | | | | | | |
| • Coliformes totais | ≤ 10 UFC/g | | | | | | | | | | |



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Pato Guarnecido”

| | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• <i>E.coli</i> <10 UFC/g• <i>Listeria spp.</i> <10² UFC/g• Estafilococos coagulase positiva <10² UFC/g• <i>Salmonella spp.</i> Ausente em 25g• <i>Listeria monocytogenes</i> Ausente em 25g |
| 15.Observações/Avisos: | Alergénios: pode conter vestígios de soja. 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.