

Ficha Técnica do Produto Final “Bifinhos com Molho de Uva”

1. Código:	PCA 01.17.463	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alecrim, azeite, bifinho de vitela, brandy, margarina, mel, pimenta, sal, uva e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.151 - Alecrim</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.008 - Bifinho de vitela</p> <p>MP 01.01.254 - Brandy</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.03.118 - Mel</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.02.018 - Uva</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	Lavar e cortar a carne em escalopes. Lavar as uvas, cortar e retirar as grainhas. Temperar a carne, com alecrim, sal e pimenta e azeite. Colocar em cima da carne metade da margarina. Levar ao forno e deixar dourar. Adicionar o vinho e cozinhar, se necessário colocar um pouco de água. Derreter a margarina em lume brando, o brandy e as uvas. Deixar evaporar todo o álcool, juntar o mel e mexer. Regar a carne com o molho.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bifinhos com Molho de Uva”

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	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica Análise Sensorial Análise Sensorial Análise Sensorial Observação Macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	23.5g 13.7g 6g 1.1g 241Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “Bifinhos com Molho de Uva”

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.