


## Ficha Técnica do Produto Final “Carne de Porco à Portuguesa”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.001	
-------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------

<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeitona, banha de porco, barriga, batata, colorau, óleo, perna de porco, <i>pickles</i> , piri-piri, sal, salsa e vinho branco.
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>3. Matérias-Primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.005 - Azeitona</p> <p>MP 01.04.005 - Banha de porco</p> <p>MP 01.04.006 - Barriga</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.025 - Perna de porco</p> <p>MP 01.03.036 - <i>Pickles</i></p> <p>MP 01.03.006 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>4. Produção:</b>	<p>Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e picar a salsa. Lavar e cortar a carne em pequenos tranches, temperar com alho, vinho branco, colorau, sal, óleo e piri-piri e deixar marinar. Descascar, lavar e cortar as batatas. Levar as batatas a fritar. Colocar banha de porco num tacho a derreter e juntar a carne para fritar. Deixar cozinhar em lume brando até a carne ficar pronta. Juntar a batata frita e de seguida os <i>pickles</i>, azeitonas e salsa picada.</p>
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## Ficha Técnica do Produto Final “Carne de Porco à Portuguesa”

<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 Organolépticas:</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>• 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														
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.															



## Ficha Técnica do Produto Final “Carne de Porco à Portuguesa”

<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	22,4g
	• Gordura Total	11,9g
	• Hidratos de Carbono	0,7g
	• Sal	1.5g
	• Valor energético	206Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 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	
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: Pode conter sulfitos e mostarda.	
	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.