

Ficha Técnica do Produto Final “Costeleta com molho de uva”

1. Código:	PCA 01.17.464	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alecrim, azeite, brandy, costeleta, 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 01.01.254 - <i>Brandy</i></p> <p>MP 01.04.013 - Costeleta</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. 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 “Costeleta 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:	Parâmetro	Descrição	Tipo de Análise
	• 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:	• Proteína	Por 100g/Produto	21g
	• Gordura Total		7g
	• Hidratos de Carbono		6g
	• Sal		0.3g
	• Valor Energético		171Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Bolores	≤ 10 UFC/g	
	• Coliformes totais	≤ 10 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 “Costeleta com molho de uva”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém leite. 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.