

Ficha Técnica do Produto Final “Costeleta de Porco Estufada”

1. Código:	PCA 01.17.002	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, bacon, cebola, cogumelo, costeleta de porco, farinha de trigo, limão, óleo, polpa de tomate, sal, tomate pelado e vinho branco.	
3. Matérias-Primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.004 - Bacon MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.076 - Cogumelo MP 01.04.013 - Costeleta de porco MP 01.03.077 - Farinha de trigo MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.055 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Cortar as costeletas e temperar com sal e sumo de limão. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho picado. Adicionar o bacon cortado em cubos pequenos e deixar a cebola alourar, juntar o vinho branco, a polpa de tomate e o tomate pelado, seguidamente as costeletas e deixar estufar. Adicionar duas colheres de farinha para um litro de água. Juntar os cogumelos e deixar cozinhar.	



Ficha Técnica do Produto Final “Costeleta de Porco Estufada”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.															
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 Organoléticas:	<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.															



Ficha Técnica do Produto Final “Costeleta de Porco Estufada”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	21.1g
	• Gordura Total	20.7g
	• Hidratos de Carbono	2.2g
	• Sal	0.8g
	• Valor Energético	288Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤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	
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.