

Ficha Técnica do Produto Final “Croquetes de Carne”

1. Código:	PCA 01.17.465	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, farinha de trigo, louro, óleo, ovo, pão ralado, piri-piri, sal, salsa, tranche de vitela e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.077 - Farinha de trigo MP 01.03.048 - Louro MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.04.050 - Tranche de vitela MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar a cebola e alho. Lavar a carne e partir em cubos. Fazer um refogado com cebola, alho, azeite, louro e sal, piri-piri e salsa. Adicionar a carne e o vinho e deixar estufar. Rectificar os temperos e picar a carne. Juntar ovos e farinha. Moldar o preparado em bolinhas ou rolos. Passar por ovo e pão ralado. Aquecer o óleo. Fritar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Croquetes de Carne”

6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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:	<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	13.2g 18.8g 23.1g 1.1g 316Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Croquetes de Carne”

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: Contém glúten e ovo. Pode conter sulfitos e 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.