


Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Carne”

1. Código:	PCA 01.17.054	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, batata, cebola, concentrado de caldo para tempero, leite, limão, margarina, ovo, piri-piri, sal, salsa, tomate pelado, tranche de vitela e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.04.050 - Tranche de vitela MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Descascar, lavar e cortar as batatas. Descascar, lavar e cortar a cebola. Descascar, lavar e picar o alho. Lavar, picar a salsa. Estufar a carne com azeite, cebola, alho, concentrado de caldo para tempero, tomate pelado, piri-piri, vinho branco e salsa. Picar a carne. Cozer as batatas e reduzir a puré, juntar leite, margarina, sumo de limão e gemas de ovo, misturar. Fazer a montagem puré no	



Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Carne”

	fundo e de seguida uma camada do preparado de carne e novamente o puré. Barrar com gemas de ovo. Levar ao forno a gratinar.		
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:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		



Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Carne”

13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	9.4g 9.3g 10.9g 1.1g 167Kcal
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>		≤10 ² UFC/g ≤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
15. Uso/Aplicações:	Alergénios: contém ovo, leite, glúten e soja. Pode conter peixe, moluscos, crustáceos e 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.