




Ficha Técnica do Produto Final “Entrecosto Assado”

1. Código:	PCA 01.17.048	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: azeite, entrecosto e sal.	
3. Matérias-primas	MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.029 - Entrecosto MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Lavar e cortar o entrecosto em tiras grossas. Temperar de sal e azeite. Assar, em grelhas no forno.	
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.	
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).	



Ficha Técnica do Produto Final “Entrecosto Assado”

11. Características Organoléticas:	• 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.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	26.6g
	• Gordura Total		15.4g
	• Hidratos de Carbono		0g
	• Sal		0.7g
	• Valor Energético		245Kcal
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: não parece conter alergénios. 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.