



Ficha Técnica do Produto Final “Escalopes de Porco”

1. Código:	PCA 01.17.012	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: alho, limão, óleo, ovo, pão ralado, perna de porco, sal e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 – Alho MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.04.025 - Perna de porco MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e cortar a carne em escalopes Temperar de sal, sumo de limão, alho, vinho branco e deixar marinar. Passar os escalopes por ovo e pão ralado. Fritar em óleo.	
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:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Escalopes de Porco”

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
	• 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	22.1g
	• Gordura Total		24.1g
	• Hidratos de Carbono		8.6g
	• Sal		0.8g
	• Valor Energético		340Kcal
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 “Escalopes de Porco”

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.