



Ficha Técnica do Produto Final “Espetada”

1. Código:	PCA 01.17.040	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, bacon, cebola, chouriço de porco, óleo, perna de porco, pimento fresco, sal e tranche de vitela.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.04.004 - Bacon MP 01.05.005 - Cebola MP 01.08.009 - Chouriço de porco MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.025 - Perna de porco MP 01.05.019 - Pimento fresco MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.050 - Tranche de vitela	
4. Produção:	Lavar e cortar a vitela e a perna de porco. Descascar, lavar e cortar as cebolas. Lavar e cortar aos cubos os pimentos, o chouriço e o bacon. Colocar no espeto um pedaço de carne de porco, uma rodela de chouriço, pimento, carne de vitela, cebola e bacon até a espetada ficar completa. Temperar de sal. Grelhar no grelhador ou ao forno em grelhas.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Espetada”

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>• Sabor</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>• 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	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<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																	
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica																	
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.																		
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>13.6g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>24.8g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>1.3g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.1g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>285Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	13.6g	• Gordura Total	24.8g	• Hidratos de Carbono	1.3g	• Sal	1.1g	• Valor Energético	285Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	13.6g																	
• Gordura Total		24.8g																	
• Hidratos de Carbono		1.3g																	
• Sal		1.1g																	
• Valor Energético		285Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes Totais</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• 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
• 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 “Espetada”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: pode conter 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.