

Ficha Técnica do Produto Final “Favas Estufadas com Costeletas”

1. Código:	PCA 01.17.044	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, bacon, cebola, chouriço de porco, costeleta de porco, favas, óleo, sal e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.08.009 - Chouriço de porco</p> <p>MP 01.04.013 - Costeleta de porco</p> <p>MP 01.05.021 - Favas</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e cortar a cebola e o alho. Lavar e temperar as costeletas com sal, alho, vinho branco e deixar a marinar. Cortar o bacon e o chouriço em pedaços. Fritar as costeletas em óleo bem quente. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho. Juntar bacon, chouriço e deixar alourar. Regar com vinho branco, adicionar as favas em grão e deixar estufar.</p>	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Favas Estufadas com Costeletas”

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	<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	8g 5.9g 8.4g 1.3g 130 Kcal
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>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ 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



Ficha Técnica do Produto Final “Favas Estufadas com Costeletas”

15. Uso/Aplicações:

Alergénios: pode conter vestígios de soja 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.