

Ficha Técnica do Produto Final “Frango Agridoce”

1. Código:	PCA 01.17.466	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, ananás, banha de porco, colorau, frango, limão, louro em pó, óleo, piri-piri, sal, salsa e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.02.010 - Ananás</p> <p>MP 01.04.005 - Banha de porco</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.04.002 - Frango</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.03.048 - Louro em pó</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Lavar e picar a salsa. Lavar e cortar o frango, temperar com sal, colorau, vinho branco, óleo, salsa, louro, banha de porco, sumo de limão, piri-piri e deixar marinar. Cortar o ananás em pedaços. Levar o frango ao forno a assar. Retirar o molho depois de assado, coar e colocar ao lume a ferver com sumo de ananás e ananás em pedaços. Regar o frango.</p>	
5. Acondicionamento/Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C de \pm 2°C por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Frango Agridoce”

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• Sabor• Textura• 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	18.5g 13.5g 15g 0.8g 256Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Frango Agridoce”

14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C ≤10² UFC/g• Leveduras ≤10² UFC/g• Bolores ≤10 UFC/g• Coliformes totais ≤10 UFC/g• <i>E.coli</i> <10 UFC/g• <i>Listeria spp.</i> <10² UFC/g• Estafilococos coagulase positiva <10² UFC/g• <i>Salmonella spp.</i> Ausente em 25g• <i>Listeria monocytogenes</i> Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: 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.