




## Ficha Técnica do Produto Final “Frango Assado”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.006	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, frango fresco, <i>ketchup</i> com picante, óleo, molho piri-piri, sal e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.04.035 - Frango fresco MP 01.03.090 - <i>Ketchup</i> com picante MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.040 - Molho piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Cortar o frango e lavar. Descascar, lavar e picar o alho. Fazer um molho com óleo, vinho branco, sal, alho, piri-piri e <i>ketchup</i> picante. Untar o frango e deixar a marinar. Assar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.	
<b>8. Rotulagem:</b>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Frango Assado”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	27.6g 14.3g 0.5g 0.9g 239Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a <math>30^{\circ}\text{C}</math></li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



## Ficha Técnica do Produto Final “Frango Assado”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: Pode conter sulfitos, mostarda 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.