

## Ficha Técnica do Produto Final “Frango Churrasco”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.011	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: azeite, concentrado de caldo para tempero, frango, molho piri-piri, sal e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.04.035 - Frango MP 01.03.040 - Molho piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Abrir o frango ao meio, temperar com sal, concentrado de caldo para tempero, azeite, piri-piri e vinho branco. Colocar o frango em grelhas. 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>	-----	
<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).	



## Ficha Técnica do Produto Final “Frango Churrasco”

<b>11. Características Organoléticas:</b>	• 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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	27.6g
	• Gordura Total		14.3g
	• Hidratos de Carbono		0g
	• Sal		0.6g
	• Valor Energético		239Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Bolores	≤10 UFC/g	
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g	
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g	
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g	
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém soja e trigo. Pode conter ovo, leite, peixe, moluscos, crustáceos 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.