




Ficha Técnica do Produto Final “Frango Corado”

1. Código:	PCA 01.17.004	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, cebola, concentrado de caldo para tempero, frango, óleo, piri-piri, sal e vinho branco.	
3. Matérias-Primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.04.035 - Frango MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Abrir o frango ao meio e lavar. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fazer um molho com óleo, alho, piri-piri, sal, cebola, concentrado de caldo para tempero e vinho branco, envolver o frango neste molho e deixar marinar. Colocar o frango em grelhas e levar ao forno.	
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 “Frango Corado”

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>• Textura</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>• 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	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<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														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.															



Ficha Técnica do Produto Final “Frango Corado”

13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<ul style="list-style-type: none">19.1g15.4g18g0.7g224Kcal
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>		<ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25g\ Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	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.