



Ficha Técnica do Produto Final “Frango de Caril”

1. Código:	PCA 01.17.395	
2. Descrição:	Produtos de restauração constituído por: água, alho, azeite, caril, cebola, coco ralado, concentrado de caldo para tempero, frango, leite, noz-moscada, salsa e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.051 - Caril MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.016 - Coco ralado MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.04.035 - Frango MP 01.06.010 - Leite MP 01.03.058 - Noz-moscada MP 01.05.020 - Salsa MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Lavar e cortar o frango. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho. Juntar o frango, adicionar vinho branco, concentrado de caldo para tempero e deixar estufar. Levar o leite a ferver com o coco ralado. Coar o leite, juntar o caril, noz-moscada e dissolver. Após o frango estufado, adicionar o leite previamente misturado com o caril, rectificar o tempero, juntar salsa picada e deixar cozinhar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Frango de Caril”

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.		
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 13.7g 1.7g 0.8g 204Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g



Ficha Técnica do Produto Final “Frango de Caril”

	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes totais ≤ 10 UFC/g• <i>E.coli</i> < 10 UFC/g• <i>Listeria spp.</i> $< 10^2$ UFC/g• Estafilococos coagulase positiva $< 10^2$ UFC/g• <i>Salmonella spp.</i> Ausente em 25g• <i>Listeria monocytogenes</i> Ausente em 25g
15.Observações/Avisos:	<p>Alergénios: contém soja e glúten. Pode conter ovo, leite, peixe, moluscos, crustáceos e sulfitos.</p> <p>Produto suscetível de conter OGM's.</p>

* 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.