



Ficha Técnica do Produto Final “Lasanha de Carne”

1. Código:	PCA 01.17.418	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, cominhos, farinha de trigo, folha de lasanha, leite, margarina, pimenta, polpa de tomate, queijo ralado, sal e tranche de vitela.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.050 - Cominhos MP 01.03.018 - Farinha de trigo MP 01.04.051 - Folha de lasanha MP 01.06.010 - Leite MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.050 - Tranche de vitela	
4. Produção:	Lavar e cortar a carne. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Saltear em azeite o alho e a cebola. Juntar a carne, cozinhar e temperar com cominhos, sal, pimenta. Picar o preparado. Derreter margarina, juntar a farinha, o leite e deixar ferver até engrossar. Colocar as folhas de lasanha, de seguida a carne e assim sucessivamente. Deitar o molho por cima, polvilhar com queijo ralado. Gratinar	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Lasanha de Carne”

6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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, estancques 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	8g 9.6g 9.5g 1.1g 161Kcal
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>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 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 “Lasanha de Carne”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, leite e produtos derivados do leite.

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.