

Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco Agriçoce”

1. Código:	PCA 01.17.360	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, ananás em calda, banha de porco, colorau, limão, lombo, louro em pó, óleo, piri-piri, sal, salsa e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.02.010 - Ananás em calda</p> <p>MP 01.04.005 - Banha de porco</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.04.018 - Lombo</p> <p>MP 01.03.048 - Louro em pó</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a salsa. Lavar e cortar o lombo em pedaços, temperar de sal, colorau, vinho branco, óleo, salsa, louro, banha de porco, sumo de limão, piri-piri e deixar marinar. Cortar o ananás em pedaços. Levar o lombo ao forno e deixar cozinhar. Retirar o molho, coar e colocar ao lume a ferver com sumo de ananás e ananás em pedaços. Retificar o tempero, regar o lombo e servir fatiado.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco Agridoce”

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).		
11. Características Organolépticas:	<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	22g 8g 6g 0.9g 184Kcal
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 “Lombo de Porco Agridoce”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: pode conter sulfitos 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.