


## Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco com Ameixas”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.468	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, ameixas secas, banha de porco, colorau, concentrado de caldo para tempero, farinha de amido, lombo, óleo, piri-piri, sal, salsa e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.02.034 - Ameixa seca MP 01.04.005 - Banha de Porco MP 01.03.017 - Colorau MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.00.019 - Farinha de amido MP 01.04.018 - Lombo MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar o alho. Preparar o molho com banha de porco, piri-piri, óleo, salsa, concentrado de caldo para tempero, colorau, alho e vinho branco. Lavar o lombo, temperar com o molho e deixar marinar. Dar um corte no lombo de modo a ficar em formato de sanduíche. Dispor as ameixas no interior e temperar com um pouco de sal. Fechar, prender com fio de cozinha, levar a assar. Cortar em fatias, coar o molho, levar ao lume incorporando farinha de amido e regar o lombo.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco com Ameixas”

<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas*:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	27.5g 11.1g 9.2g 0.9g 257Kcal

## Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco com Ameixas”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismos a 30°C <span style="float: right;">≤10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Leveduras <span style="float: right;">≤10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Bolores <span style="float: right;">≤10 UFC/g</span></li> <li>• Coliformes totais <span style="float: right;">≤10 UFC/g</span></li> <li>• <i>E.coli</i> <span style="float: right;">&lt;10 UFC/g</span></li> <li>• <i>Listeria spp.</i> <span style="float: right;">&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Estafilococos coagulase positiva <span style="float: right;">&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• <i>Salmonella spp.</i> <span style="float: right;">Ausente em 25g</span></li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> <span style="float: right;">Ausente em 25g</span></li> </ul>
<b>15. Observações/Avisos:</b>	<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.