



## Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco Recheado”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.469	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, banha de porco, chouriço, 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 01.04.005 - Banha de porco MP 01.08.009 - Chouriço 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 a chouriço 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 Recheado”

<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, estantes 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>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	34g
	• Gordura Total		16.1g
	• Hidratos de Carbono		0.2g
	• Sal		1.5g
	• Valor Energético		282Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco Recheado”

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