



Ficha Técnica do Produto Final “Lombo de Porco Assado”

1. Código:	PCA 01.17.009	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, banha de porco, colorau, concentrado de caldo para tempero farinha de amido, lombo, óleo, piri-piri, sal, salsa, vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.04.005 - Banha de porco MP 01.03.017 - Colorau MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.03.019 - 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	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e picar a salsa. Fazer um molho com banha de porco, piri-piri, óleo, concentrado de caldo para tempero, salsa, colorau, alho, vinho branco, sal. Temperar e deixar marinar. Levar a assar. Depois de assado cortar em fatias, aproveitar o molho, coar no passador, levar ao lume incorporando farinha de amido e retificar o tempero. Regar o lombo com esse molho.	
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 Assado”

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 produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• 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	27.5g 11.1g 0.5g 1.4g 219Kcal
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 Assado”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: Contém soja e trigo. Pode conter ovo, leite, peixe, moluscos e 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.