




## Ficha Técnica do Produto Final “Omelete de Fiambre”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.075	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por cebola, fiambre, óleo, ovo, sal e salsa.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.005 - Cebola MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
<b>4. Produção:</b>	Cortar o fiambre em cubos. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Bater os ovos, juntar sal, salsa picada, cebola picada e o fiambre. Aquecer o óleo. Juntar o preparado e deixar cozinhar. Enrolar a omelete.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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).	



## Ficha Técnica do Produto Final “Omelete de Fiambre”

<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</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>	17g 11.5g 0.2g 1.1g 176kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<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>		≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 UFC/g ≤10 UFC/g <10 UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Observações/Aviões:</b>	Alergénios: contém ovo. Pode conter 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.