

Ficha Técnica do Produto Final “Paelha”

1. Código:	PCA 01.17.063	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: açafião, água, alho, arroz carolino, azeite, bacon, camarão, cebola, cenoura, delícia do mar, ervilha, frango, pimento, salsa, salsicha, tranche de vitela e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.054 - Açafião</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.004 - Arroz carolino</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.07.021 - Camarão</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.07.020 - Delícia do mar</p> <p>MP 01.05.010 - Ervilha</p> <p>MP 01.04.035 - Frango</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.04.022 - Salsicha</p> <p>MP 01.04.050 - Tranche de vitela</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Cortar o frango, a vitela, o bacon, as salsichas, as delícias do mar, os pimentos e as cenouras. Lavar o camarão e a ervilha. Fazer um refogado com cebola, alho e azeite. Juntar a vitela, o frango, vinho branco e deixar cozinhar. Adicionar água. Cozer o arroz. Juntar todos os ingredientes, menos as delícias do mar. Levantando fervura,</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Paelha”

	adicionar o arroz com o açafrão e deixar cozinhar. Retificar os temperos e juntar as delícias do mar e salsa picada.		
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.		
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 de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
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	<p>7.8g</p> <p>5.5g</p> <p>7.9g</p> <p>1.2g</p> <p>114Kcal</p>
------------------------------------	---	-------------------------	--



Ficha Técnica do Produto Final “Paelha”

14. Características microbiológicas:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ² UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ² UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém marisco. Pode conter sulfitos, mostarda e 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.