

Ficha Técnica do Produto Final "Peito de Peru Recheado"

1. Código:	PCA 01.17.470	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, ameixa seca. Banha de porco, colorau, concentrado de caldo para tempero, farinha de amido, peru, óleo, piri-piri, sal, salsa e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.02.034 - Ameixa seca</p> <p>MP 01.04.005 - Banha de porco</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero</p> <p>MP 01.00.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.04.021 - Peru</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	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 peru, temperar com o molho e deixar marinar. Dar um corte no peru de modo a ficar em formato de sanduíche. Dispor as ameixas no interior e temperar com sal. Fechar, prender com fio de cozinha. Levar a assar. Cortar em fatias. Coar o molho, levar ao lume incorporando farinha de amido. Regar o peru.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Peito de Peru Recheado”

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).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspetto	<ul style="list-style-type: none"><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i>	<ul style="list-style-type: none">Observação MacroscópicaAnálise SensorialAnálise SensorialAnálise SensorialObservação 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	<ul style="list-style-type: none">23.1g7.1g9.3g0.7g198Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Peito de Peru Recheado”

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 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.