




## Ficha Técnica do Produto Final “Perna de Frango”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.056	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, óleo, perna de frango, piri-piri, sal e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.036 - Perna de frango MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Descascar, lavar e picar o alho. Lavar a perna de frango e dar dois ou três cortes. Temperar com sal, alho, piri-piri, vinho branco e deixar a marinar. Levar a fritar em óleo ou em alternativa assar.	
<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>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Perna de Frango”

<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).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Sabor	<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>	17.3g
	• Gordura Total		13.8g
	• Hidratos de Carbono		0.5g
	• Sal		0.7g
	• Valor Energético		203Kcal

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a $30^{\circ}\text{C}$	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g
	• Coliformes totais	$\leq 10$ 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



## Ficha Técnica do Produto Final “Perna de Frango”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: pode conter soja 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.