


Ficha Técnica do Produto Final “Perna de Porco Assada”

1. Código:	PCA 01.17.028	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: alho, banha de porco, colorau, óleo, perna de porco, piri-piri, sal, salsa e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.04.005 - Banha de porco</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.025 - Perna de porco</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:	Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e picar a salsa. Lavar e cortar a carne em pedaços e temperar de sal, alho, óleo, vinho branco, colorau, salsa, piri-piri, banha de porco e deixar marinar. Levar a assar.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Perna de Porco Assada”

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:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica			
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica																	
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica																	
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.																		
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>Por 100g/Produto</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>• Proteína</td><td></td><td>22.4g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td></td><td>28.2g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td></td><td>0.2g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td></td><td>1.4g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td></td><td>353Kcal</td></tr></tbody></table>		Por 100g/Produto		• Proteína		22.4g	• Gordura Total		28.2g	• Hidratos de Carbono		0.2g	• Sal		1.4g	• Valor Energético		353Kcal
	Por 100g/Produto																		
• Proteína		22.4g																	
• Gordura Total		28.2g																	
• Hidratos de Carbono		0.2g																	
• Sal		1.4g																	
• Valor Energético		353Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tbody><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></tbody></table>	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ 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
• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ 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																		



Ficha Técnica do Produto Final “Perna de Porco Assada”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: pode conter sulfitos e soja.

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.