



## Ficha Técnica do Produto Final “Rancho Transmontano”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.052	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacon, batata, cebola, cenoura, chispe de porco, chouriço de porco, colorau, concentrado de caldo para tempero, couve, frango, grão-de-bico, massa cortada, ouvido de porco, piri-piri, polpa de tomate, sal, tomate pelado, tranche de vitela e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.04.011 - Chispe de porco</p> <p>MP 01.08.009 - Chouriço de porco</p> <p>MP 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero</p> <p>MP 01.05.008 - Couve</p> <p>MP 01.04.035 - Frango</p> <p>MP 01.05.017 - Grão-de-bico</p> <p>MP 01.09.003 - Massa cortada</p> <p>MP 01.04.020 - Ouvido de porco</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.04.050 - Tranche de vitela</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Rancho Transmontano”

<b>4. Produção:</b>	Lavar a carne de porco, chispe e ouvido. Colocar a cozer. Cortar em pedaços. Descascar as cenouras, as batatas e cortar em cubos. Lavar a vitela e o frango e cortar em pedaços. Cortar o bacon em cubos e o chouriço em rodelas. Lavar e cortar a couve. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Levar a couve a refogar. Fazer um refogado com cebola, azeite, alho, polpa de tomate, tomate pelado e vinho branco, juntar a vitela e deixar estufar. Adicionar a carne de porco, o chouriço, o bacon, o frango e deixar cozinhar. Juntar a couve, a cenoura e mais tarde a batata e a massa. Retificar os temperos e deixar cozinhar.		
<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).		
<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



## Ficha Técnica do Produto Final “Rancho Transmontano”

### 12. Características Físico – Químicas:

Brevemente disponível.

### 13. Informação nutricional:

	Por 100g/Produto	
• Proteína		9.5g
• Gordura Total		11.09g
• Hidratos de Carbono		13.8g
• Sal		1.4g
• Valor Energético		194Kcal

### 14. Características Microbiológicas\*:

• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
• Bolores	≤10 UFC/g
• Coliformes totais	≤10 UFC/g
• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e soja. Pode conter ovo, leite, peixe, moluscos, crustáceos e sulfitos.

Produto susceptível 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.