



Ficha Técnica do Produto Final “Rissóis de Carne”

1. Código:	PCA 01.17.003	
2. Descrição:	Produtos de restauração constituído por: água, farinha de amido, farinha de trigo, leite, limão margarina, óleo, ovo, pão ralado, piri-piri, sal, salsa, tranches de vitela e vinho branco.	
3. Matérias-Primas:	Água MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.03.077 - Farinha de trigo MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.04.050 - Tranches de vitela MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Lavar e picar a salsa. Lavar e picar as tranches de vitela. Colocar ao lume o leite, farinha de amido e deixar ferver até ficar consistente. Adicionar ao recheio da carne, refritar os temperos, sal, piri-piri e salsa picada. Para a massa, colocar a água, sal, margarina e casca de limão e juntar a farinha de trigo quando a água ferver. Estender a massa, colocar o recheio, dobrar a massa e cortar o rissol, passar por ovo e pão ralado. Aquecer o óleo e fritar o rissol.	



Ficha Técnica do Produto Final “Rissóis de Carne”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.															
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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:	<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>• Textura</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>• 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	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<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														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.															



Ficha Técnica do Produto Final “Rissóis de Carne”

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">6.8g16.9g4.1g1.2g198Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		<ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: Contém glúten, leite e ovo. Pode conter 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.