



Ficha Técnica do Produto Final “Rolinhos à Salsicheiro ”

1. Código:	PCA 01.17.033	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, lombo, polpa de tomate, sal, salsicha, tomate pelado e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.04.018 - Lombo MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.022 - Salsicha MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Cortar o lombo em bifes pequenos, enrolar em salsicha e atar com fio de cozinha ou espetar dois palitos. Descascar, lavar e picar o alho. Fazer refogado com azeite, cebola, alho, vinho branco, tomate pelado e polpa de tomate. Adicionar ao refogado os rolinhos e estufar.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Rolinhas à Salsicheiro”

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><ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica</td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica		
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.			
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético</td><td>Por 100g/Produto</td><td>22g 12g 4g 1.3g 220Kcal</td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	22g 12g 4g 1.3g 220Kcal
<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	22g 12g 4g 1.3g 220Kcal		
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td><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></td><td>$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g</td></tr></table>	<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>	$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g	
<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>	$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g			



Ficha Técnica do Produto Final “Rolinhas à Salsicheiro ”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: pode conter leite, mostarda 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.