



Ficha Técnica do Produto Final “Strogonoff de Porco”

1. Código:	PCA 01.17.473	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, bife de porco, cebola, cogumelo, concentrado de caldo para tempero, <i>ketchup</i> , leite, limão, margarina, molho inglês, mostarda, nata, noz-moscada, pimenta, polpa de tomate, sal e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.04.003 - Fêvera da perna</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero</p> <p>MP 01.03.027 - <i>Ketchup</i></p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.03.039 - Molho inglês</p> <p>MP 01.03.024 - Mostarda</p> <p>MP 01.11.011 - Nata</p> <p>MP 01.03.058 - Noz-moscada</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Strogonoff de Porco”

4. Produção:	Lavar e cortar o porco em tiras finas. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Temperar o porco com sal, pimenta, noz-moscada, sumo de limão, mostarda e deixar a marinar. Levar ao lume a cebola, o alho e a margarina e deixar refogar. Juntar o porco e deixar fritar. Adicionar os cogumelos, o vinho branco e deixar o álcool evaporar. Juntar a polpa de tomate, uma colher de sopa de <i>ketchup</i> e o concentrado de caldo para tempero. Temperar com um pouco de molho inglês, juntar as natas e um pouco de leite.		
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.		
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:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação Macroscópica</p> <p>Análise Sensorial</p> <p>Análise Sensorial</p> <p>Análise Sensorial</p> <p>Observação Macroscópica</p>
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		



Ficha Técnica do Produto Final “Strogonoff de Porco”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	14g
	• Gordura Total	14g
	• Hidratos de Carbono	12g
	• Sal	1.3g
	• Valor Energético	230Kcal
Por 100g/Produto		
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤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	
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém leite, produtos derivados do leite, mostarda, soja e glúten. Pode conter ovo, peixe, moluscos, crustáceos 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.