




## Ficha Técnica do Produto Final “Tranches de Vitela”

<b>1. Código:</b>	PCA 01.17.058	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, colorau, louro em pó, molho inglês, piri-piri, polpa de tomate, sal, tranche de vitela e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.017 - Colorau MP 01.03.048 - Louro em pó MP 01.03.039 - Molho inglês MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.050 - Tranche de vitela MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Lavar e cortar a vitela em pequenas tranches. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Estufar a vitela em azeite, cebola, alho, polpa de tomate, louro, piri-piri, molho inglês e vinho branco.	
<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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Tranches de Vitela”

<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>	<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																	
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.																		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="6"><b>Por 100g/Produto</b></td><td>22.9g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>12.6g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>0.6g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.1g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>208Kcal</td></tr></table>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	22.9g	• Gordura Total	12.6g	• Hidratos de Carbono	0.6g	• Sal	1.1g	• Valor Energético	208Kcal							
• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	22.9g																	
• Gordura Total		12.6g																	
• Hidratos de Carbono		0.6g																	
• Sal		1.1g																	
• Valor Energético		208Kcal																	
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>		<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a <math>30^{\circ}\text{C}</math></td><td><math>\leq 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td><math>\leq 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><math>&lt; 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><math>&lt; 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><math>&lt; 10^2</math> 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></table>	• Microrganismos a $30^{\circ}\text{C}$	$\leq 10^2$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g	• Coliformes totais	$\leq 10$ 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>
• Microrganismos a $30^{\circ}\text{C}$	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Bolores	$\leq 10$ UFC/g																		
• Coliformes totais	$\leq 10$ 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																		
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: 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.