



Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Macarrão”

1. Código:	PMA 01.17.122	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, cebola, cominhos, massa macarrão, óleo, orégãos, pimenta branca, queijo ralado, sal, tomate, tranches de vitela e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.050 - Cominhos MP 01.03.008 - Massa macarrão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.025 - Orégãos MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.022 - Tomate MP 01.04.050 - Tranches de vitela MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar o alho e a cebola. Lavar e picar a vitela. Cozer a massa macarrão em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Colocar um tacho ao lume com azeite, alho e cebola e deixar alourar. Juntar a vitela, o tomate e regar com vinho branco. Temperar de sal, orégãos, cominhos e pimenta branca. Colocar num tabuleiro uma camada de massa e uma camada do preparado de carne e assim sucessivamente. Polvilhar com queijo ralado e levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Macarrão”

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	<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:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	9.5g 8.2g 14.5g 1.1g 164Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Macarrão”

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: glúten e produtos derivados do leite. Pode conter soja 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.