




Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete do Pescador”

1. Código:	PMA 01.17.102	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, ameijoas, azeite, cebola, massa esparguete, óleo, pimenta branca, sal, salsa, tomate e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.07.018 - Ameijoas MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.09.001 - Massa esparguete MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.05.022 - Tomate MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Lavar e preparar as amêijoas. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer um refogado com azeite e cebola e deixar alourar. Juntar o tomate e vinho branco, seguidamente a amêijoas e envolver este refogado com o esparguete. Temperar com sal e pimenta. Polvilhar com salsa picada.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete do Pescador”

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	8g 6g 15g 0.6g 146Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete do Pescador”

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 glúten e marisco. 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.