


Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete no Forno”

1. Código:	PMA 01.17.132	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, azeite, cebola, farinha de trigo sem fermento, fiambre, leite, massa esparguete, margarina, óleo, ovo, queijo ralado, sal e salsa.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.018 - Farinha de trigo sem fermento</p> <p>MP 01.04.015 - Fiambre</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.01.009 - Massa esparguete</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Cortar o fiambre em cubos ou em tiras. Fazer o molho bechamel com farinha, margarina, leite e ovos. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Alourar a cebola em azeite. Adicionar o fiambre cortado em cubos ou em tiras. Envolver a massa no molho bechamel e com o refogado do fiambre. Polvilhar com salsa picada e o queijo ralado. Levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete no Forno”

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	11.2g 14g 19g 1.7g 218.8Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete no Forno”

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, leite, produtos derivados do leite e ovo. Pode conter soja. 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.