

Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete à Bolonhesa”

1. Código:	<p>PMA 01.17.029</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, chouriço de porco, concentrado de caldo para tempero, massa esparguete, óleo, piri-piri, polpa de tomate, sal, salsa, tomate pelado, tranches de vitela e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.08.009 - Chouriço de Porco MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.09.001 - Massa esparguete MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.04.050 - Tranches de Vitela MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Retirar as peles dos chouriços. Lavar e cortar as tranches de vitela e picar juntamente com o chouriço. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Estufar a carne em azeite, cebola, alho, salsa, vinho branco, piri-piri, concentrado de caldo para tempero, polpa de tomate e tomate pelado. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Servir a massa com o estufado de carne picada.</p>	
5. Acondicionamento/Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete à Bolonhesa”

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).		
1. Características Organolépticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<ul style="list-style-type: none"><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i>	<ul style="list-style-type: none">Observação macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação 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	<ul style="list-style-type: none">14.7g12.7g16.2g1.2g235.7Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Esparguete à Bolonhesa”

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 soja e glúten. Pode conter ovo, leite, 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.