

## Ficha Técnica do Produto Final

### “*Fusilli* com Camarão”

1. Código:	PMA 01.17.117	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, azeite, cebola, massa <i>fusilli</i> , miolo de camarão, óleo, orégãos, pimento, sal e tomate.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.013 - Massa <i>fusilli</i></p> <p>MP 01.07.036 - Miolo camarão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.025 - Orégãos</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.022 - Tomate</p>	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e desfazer o tomate. Lavar e cortar o pimento em tiras ou picar. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Colocar um tacho ao lume com azeite e cebola, deixar alourar. Juntar o tomate desfeito, o miolo de camarão e deixar cozinhar. Adicionar o pimento cortado em tiras ou picado. Temperar de sal e orégãos e juntar a massa.	
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 “Fusilli com Camarão”

<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	9g 5g 14g 0.6g 137Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a <math>30^{\circ}\text{C}</math></li><li>• Leveduras e Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



## Ficha Técnica do Produto Final “*Fusilli* com Camarão”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e marisco. 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.