


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. Fazer refogado com 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 $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli com Camarão”

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	9g 5g 14g 0.6g 137Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli com Camarão”

14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C ≤10² UFC/g• Leveduras e Bolores ≤10² UFC/g• Coliformes totais ≤10 UFC/g• <i>E.coli</i> <10 UFC/g• <i>Listeria spp.</i> <10² UFC/g• Estafilococos coagulase positiva <10² 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. 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.