




Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli no Forno”

| | | |
|----------------------------|---|---|
| 1. Código: | PMA 01.17.130 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por : água, azeite, azeitona, cebola, fiambre, frango, maionese, massa <i>fusilli</i> , óleo, orégãos, pimenta, queijo ralado, sal e tomate pelado. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.005 - Azeitona MP 01.05.005 - Cebola MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.04.002 - Frango MP 01.03.059 - Maionese MP 01.03.013 - Massa <i>fusilli</i> MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.025 - Orégãos MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.03.029 - Tomate pelado | |



Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli no Forno”

| | | | |
|--|--|---|--|
| 4. Produção: | Lavar e cortar o frango. Descascar, lavar e picar a cebola. Retirar a pele e as sementes aos tomates. Cortar o fiambre aos cubos. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Cozer o frango em água temperada de sal. Retirar os ossos e a pele e desfiar a carne. Fazer refogado com azeite e cebola picada, deixar alourar. Juntar o frango desfiado e uma quantidade de água da cozedura. Juntar o tomate sem pele e sementes e o fiambre cortado aos cubos. Temperar com sal, pimenta e orégãos. Envolver com a massa e as azeitonas, colocar num tabuleiro de ir ao forno. Barrar com maionese e polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar. | | |
| 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. | | |
| 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 | <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> | <p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p> |



Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli no Forno”

| 12. Características Físico-Químicas: | Brevemente disponível. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------------|------------------------|-------------|------------------------|-----------------|-----------|-----------------------|-----------|-----------------|-----------|------------------------|------------------------|------------------------------------|------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|
| 13. Informação Nutricional: | <table border="1"><thead><tr><th></th><th>Por 100g/Produto</th></tr></thead><tbody><tr><td>• Proteína</td><td>14g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>9g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>15g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.8g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>197Kcal</td></tr></tbody></table> | | Por 100g/Produto | • Proteína | 14g | • Gordura Total | 9g | • Hidratos de Carbono | 15g | • Sal | 0.8g | • Valor Energético | 197Kcal | | | | | | |
| | Por 100g/Produto | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Proteína | 14g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Gordura Total | 9g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Hidratos de Carbono | 15g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Sal | 0.8g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Valor Energético | 197Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Características Microbiológicas*: | <table border="1"><tbody><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></tbody></table> | • 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 |
| • 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, ovo e produtos derivados do leite. 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.