




Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli à Italiana”

1. Código:	PMA 01.17.126	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, concentrado de caldo para tempero, massa <i>fusilli</i> , molho <i>bechamel</i> , óleo, orégãos, queijo ralado, sal, tomate e tranches de vitela.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.03.013 - Massa <i>fusilli</i> MP 01.03.136 - Molho <i>bechamel</i> MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.025 - Orégãos MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.022 - Tomate MP 01.04.050 - Tranches de vitela	
4. Produção:	Lavar e picar as tranches de vitela. Descascar, lavar e picar o alho e a cebola. Lavar e picar o tomate. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer refogado com azeite, cebola e alho picado, deixar alourar. Juntar a carne picada, o tomate picado, a cerveja, orégãos e o sal. Adicionar o concentrado de caldo para tempero e deixar cozinhar. Juntar a massa envolvendo com o molho <i>bechamel</i> e o queijo ralado. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli à Italiana”

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	12g 10g 17g 1.2g 186Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Fusilli à Italiana”

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 glúten, produtos derivados do leite e soja. Pode conter ovo, peixe, moluscos e crustáceos. Produto suscetível de conter OGM's.	

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.