




Ficha Técnica do Produto Final “Lacinhos com fiambre”

| | | |
|---|--|---|
| 1. Código: | PMA 01.17.104 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por água, azeite, cebola, fiambre, louro em pó, massa de lacinhos, óleo, pimenta branca, sal, salsa e tomate. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.03.048 - Louro em pó MP 01.03.012 - Massa de lacinhos MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.05.022 - Tomate | |
| 4. Produção: | Cortar o fiambre aos cubos. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar o tomate e a salsa. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer refogado com azeite e cebola picada, deixar alourar a cebola. Juntar o tomate picado, louro em pó e o fiambre aos cubos. Temperar de sal e pimenta. Juntar a massa, colocar num tabuleiro. Polvilhar com salsa picada. | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Lacinhos com fiambre”

| | | | |
|--|---|--|---|
| 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 | 9g 6g 16g 0.7g 142Kcal |



Ficha Técnica do Produto Final “Lacinhos com fiambre”

| | | |
|--|--|------------------------|
| 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, 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.