


Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Alho e Bacon”

1. Código:	PMA 01.17.083	
2. Descrição:	Produtos de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacon, massa macarrão, óleo, queijo ralado, sal.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.07.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.03.008 - Massa macarrão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar os alhos. Cortar o bacon aos cubos. Cozer o macarrão em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer um refogado com azeite e alho, juntar o bacon e deixar alourar. Adicionar o macarrão, temperar de sal, pimenta e polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C. \pm 2°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:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Alho e Bacon”

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 da produção).		
11. Características Organolépticas:	<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	8.5g 12g 18.2g 1.6g 200Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 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 “Macarrão com Alho e Bacon”

15. Observações/Avisos:

Alergénicos: contém glúten 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.