




## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Atum”

<b>1. Código:</b>	PMA 01.17.101	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, atum, azeitona, massa macarrão, margarina, óleo, pimenta, pimento, pimento <i>marron</i> , sal e salsa.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP01.07.002 - Atum MP 01.03.005 - Azeitona MP 01.03.008 - Massa macarrão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.05.019 - Pimento MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i> MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
<b>4. Produção:</b>	Lavar e cortar os pimentos frescos em pequenas tiras. Lavar e picar os pimentos marrons. Lavar e picar a salsa. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Saltear os pimentos em margarina, juntar o atum, pimenta, salsa picada e azeitonas. Envolver a massa e temperar de sal e pimenta. Colocar num tabuleiro e juntar os pimentos marrons picados.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Atum”

<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	11g 7g 13g 0.6g 159Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Atum”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras e Bolores	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém leite, glúten e peixe. 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.