

Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão no Forno”

1. Código:	PMA 01.17.127	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, concentrado de caldo para tempero, farinha de trigo, leite, margarina, massa macarrão, óleo, piri-piri, queijo ralado e sal.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha de trigo</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.03.008 - Massa macarrão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	Lavar e picar as tranches de vitela. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fazer o molho bechamel com farinha, leite e margarina. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Estufar a vitela picada com azeite, cebola, alho, concentrado de caldo para tempero e piri-piri. Envolver o molho bechamel na massa. Polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão no Forno”

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 em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<ul style="list-style-type: none"><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i>	<ul style="list-style-type: none">Observação macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação macroscópica
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Avaliação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<ul style="list-style-type: none">12g13g17g0.7g233Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão no Forno”

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, 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 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.