

Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão Picante”

1. Código:	PMA 01.17.081	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacon, cogumelo, massa macarrão, óleo, piri-piri, queijo ralado, sal, salsa e tomate.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</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> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.05.022 - Tomate</p>	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar os alhos. Lavar e picar a salsa. Cortar o bacon em cubos. Cozer o macarrão em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer refogado com azeite e alho picado, juntar o bacon e deixar alourar. Adicionar o tomate, os cogumelos, um pouco de piri-piri, juntar o macarrão e a salsa picada. Colocar em um tabuleiro, polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão Picante”

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	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
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	<p>9.5g</p> <p>12.9g</p> <p>18.5g</p> <p>1.8g</p> <p>221Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão Picante”

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 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.