



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão Saboroso”

1. Código:	PMA 01.17.096	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, cebola, cogumelo, limão, massa macarrão, óleo, orégãos, pimenta, queijo ralado, sal, salsicha e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.076 - Cogumelo MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.008 - Massa macarrão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.025 - Orégãos MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.022 - Salsicha MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção:	Cortar as salsichas às rodelas. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar o tomate. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer refogado com azeite, cebola, alho picado, juntar o tomate e deixar cozinhar. Juntar os cogumelos e as salsichas às rodelas. Temperar de sal, sumo de limão, orégãos e pimenta. Adicionar a massa e polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.	



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão Saboroso”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
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	<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. Informação 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">13g12g18g1.2g208Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão Saboroso”

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 e mostarda. 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.