



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão à Indiana”

| | | |
|---|--|---|
| 1. Código: | PMA 01.17.120 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por: água, azeite, bacon, massa macarrão, óleo, pimenta, pimento, queijo ralado, sal, salsa e tomate. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.004 - Bacon MP 01.03.008 - Massa macarrão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.003.037 - Pimenta MP 01.05.019 - Pimento MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.05.022 - Tomate | |
| 4. Produção: | Cortar o bacon aos cubos. Lavar e picar o tomate e a salsa. Lavar e cortar o pimento às tiras. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massas por água fria. Fazer refogado com azeite e o bacon aos cubos, juntar o tomate picado, o pimento em tiras e deixar cozinhar. Temperar de sal, salsa picada e pimenta branca. Polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar. | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão à Indiana”

| | | | |
|--|---|--|---|
| 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 da produção). | | |
| 11. Características Organoléticas: | <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 | 10.2g 9.2g 15.5g 1.4g 167.8Kcal |



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão à Indiana”

| | | |
|--|---|------------------------|
| 14. Características Microbiológicas*: | • Microrganismos a 30°C | ≤10 ² UFC/g |
| | • Leveduras e Bolores | ≤10 ² 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.