




Ficha Técnica do Produto Final “Massa com Frutos do Mar”

1. Código:	PMA 01.17.128	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, massa <i>fusilli</i> , miolo de camarão, miolo de mexilhão, óleo, polpa de tomate, sal, salsa e tomate pelado.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.013 - Massa <i>fusilli</i> MP 01.07.036 - Miolo de camarão MP 01.07.038 - Miolo de mexilhão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa e 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 e alho, deixar alourar. Juntar o tomate picado, polpa de tomate e deixar refogar. Colocar o miolo de mexilhão e o de camarão e deixar cozinhar. Adicionar a massa. Polvilhar com salsa picada.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	



Ficha Técnica do Produto Final “Massa com Frutos do Mar”

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, estancques 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:	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	12g
	• Gordura Total		7g
	• Hidratos de Carbono		14g
	• Sal		0.8g
	• Valor Energético		167Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Massa com Frutos do Mar”

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 marisco. 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.