

## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Fiambre”

|                            |   |   |
|----------------------------|---|---|
| <b>1. Código:</b>          | PMA 01.17.098   |  |
| <b>2. Descrição:</b>       | Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, concentrado de caldo para tempero, fiambre, margarina, massa cortada, óleo, pimenta, polpa de tomate, queijo ralado, sal e salsa.   |   |
| <b>3. Matérias-primas:</b> | <p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - 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 01.04.015 - Fiambre</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.09.003 - Massa cortada</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> |   |
| <b>4. Produção:</b>        | Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Cortar o fiambre aos cubos. Lavar e picar a salsa. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer um refogado com azeite, cebola e alho. Juntar um concentrado de caldo para tempero, polpa de tomate e o fiambre. Temperar de sal e pimenta, juntar salsa picada e queijo ralado. Levar a gratinar.  |   |



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Fiambre”

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>                                | Produto não embalado.   |  |   |
| <b>6. Conservação:</b>   | Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.   |  |   |
| <b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b> | 24 horas em condições de refrigeração.  |  |   |
| <b>8. Rotulagem:</b>   | -----   |  |   |
| <b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>                        | Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .   |  |   |
| <b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>                            | Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).  |  |   |
| <b>11. Características Organoléticas:</b>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li><i>Sui generis</i></li><li><i>Sui generis</i></li><li><i>Sui generis</i></li><li><i>Sui generis</i></li><li><i>Sui generis</i></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Observação macroscópica</li><li>Análise sensorial</li><li>Análise sensorial</li><li>Análise sensorial</li><li>Observação macroscópica</li></ul> |
| <b>12. Características Físico-Químicas:</b>                            | Brevemente disponível.  |  |   |
| <b>13. Informação Nutricional:</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul> | <b>Por 100g/Produto</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>11.7g</li><li>8.6g</li><li>17.6g</li><li>0.8g</li><li>192Kcal</li></ul>   |



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Fiambre”

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| <b>14. Características Microbiológicas*:</b> | • Microrganismos a 30°C  | ≤10 <sup>2</sup> UFC/g |
|  | • Leveduras  | ≤10 <sup>2</sup> UFC/g |
|  | • Bolores  | ≤10 UFC/g              |
|  | • Coliformes totais  | ≤10 UFC/g              |
|  | • <i>E.coli</i>  | <10 UFC/g              |
|  | • <i>Listeria spp.</i>   | <10 <sup>2</sup> UFC/g |
|  | • Estafilococos coagulase positiva   | <10 <sup>2</sup> UFC/g |
|  | • <i>Salmonella spp.</i>   | Ausente em 25g         |
|  | • <i>Listeria monocytogenes</i>  | Ausente em 25g         |
| <b>15. Observações/Avisos:</b>               | Alergénios: contém glúten, produtos derivados do leite e soja. Pode conter ovo, peixe, moluscos e crustáceos.<br>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.