

## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Ervilhas e Natas”

<b>1. Código:</b>	<p>PMA 01.17.100</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, azeite, cebola, concentrado de caldo para tempero, ervilha, fiambre, margarina, massa cortada, nata, óleo, queijo ralado e sal.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água  MP 01.03.006 - Azeite  MP 01.05.005 - Cebola  MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero  MP 01.05.010 - Ervilha  MP 01.04.015 - Fiambre  MP 01.06.011 - Margarina  MP 01.09.003 - Massa cortada  MP 01.11.011 - Nata  MP 01.03.026 - Óleo  MP 01.06.016 - Queijo ralado  MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Cortar o fiambre aos cubos. Descascar, lavar e picar a cebola. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Saltear as ervilhas em azeite, margarina e cebola. Juntar o fiambre aos cubos, o concentrado de caldo para tempero e deixar cozinhar. Adicionar a massa e as natas. Polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Ervilhas e Natas”

<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a 65°C de $\pm$ 2°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°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>	<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
<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>	10g 11g 13g 0.9g 191Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Ervilhas e Natas”

<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. 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.