

## Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Carne”

<b>1. Código:</b>	PMA 01.17.419	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, cenoura, chouriço, massa macarrão, polpa de tomate, tranches de vitela, vinho branco e queijo ralado.	
<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 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.008.009 - Chouriço</p> <p>MP 01.03.008 - Massa macarrão</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.04.050 - Tranches de vitela</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
<b>4. Produção:</b>	Lavar e cortar a carne em pequenas tranches. Descascar, lavar e picar o alho e a cebola. Cortar o chouriço. Lavar e cortar as cenouras. Fazer um refogado com azeite, alho e cebola, deixar alourar. Juntar a carne cortada em pequenos tranches e regar com vinho branco. Adicionar a polpa de tomate e deixar estufar. Colocar a massa, o chouriço e a cenoura, deixar cozinhar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Carne”

<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>	• 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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	11g
	• Gordura Total		9g
	• Hidratos de Carbono		16g
	• Sal		0.8g
	• Valor Energético		171Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Carne”

<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 e produtos derivados do leite. Pode conter leite, vestígios de soja e sulfitos.	
	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.