


Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Conchas com Carne”

1. Código:	PMA 01.17.086	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, carne fresca, cebola, farinha de trigo sem fermento, limão, massa de conchas, óleo, ovo, queijo ralado e sal.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.040 - Carne fresca</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.018 - Farinha de trigo sem fermento</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.03.009 - Massa de conchas</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	Lavar e picar a carne. Descascar, lavar e picar a cebola. Estufar a carne picada com azeite e cebola. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Retirar a água da massa e juntar ao preparado de carne picada. Bater os ovos com farinha e sumo de limão. Adicionar este molho à massa e polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Conchas com Carne”

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 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	13g
	• Gordura Total		7g
	• Hidratos de Carbono		12g
	• Sal		0.6g
	• Valor Energético		163Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Conchas com Carne”

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: glúten, ovo e produtos derivados do leite. Pode conter soja. Produto suscetível de conter OGM's.	

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.