



Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Conchas com Feijão Branco”

1. Código:	PMA 01.17.087	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, azeite, cebola, feijão branco, fiambre, massa de conchas, óleo, pimenta, sal, salsa e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.013 - Feijão branco MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.03.009 - Massa de conchas MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção:	Demolhar o feijão. Cortar o fiambre aos cubos. Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa e o tomate. Cozer o feijão na água da demolha. 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 tomate. Juntar a massa, o fiambre e o feijão ao refogado e temperar de sal e pimenta. Polvilhar com salsa picada.	
5. Acondicionamento/Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C de \pm 2°C por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Conchas com Feijão Branco”

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:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<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
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	12g 4g 15.6g 0.5g 146 Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Conchas com Feijão Branco”

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 leite. 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.