


## Ficha Técnica do Produto Final

### “Massa de Cotovelo com Cogumelos e Bacon”

<b>1. Código:</b>	<p>PMA 01.17.116</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, azeite, bacon, cebola, cogumelo, massa de cotovelo, óleo, queijo ralado e sal.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.05.005 -Cebola</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</p> <p>MP 01.03.079 - Massa de cotovelo</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e cortar os pimentos em tiras. Cortar o bacon aos cubos. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Fazer um refogado com azeite e cebola picada. Juntar os cogumelos, o bacon e deixar cozinhar. Adicionar a massa, os pimentos e polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	
<b>6. Conservação:</b>	<p>Conservar a temperatura <math>\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}</math> por um período máximo de 4 horas.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Cotovelo com Cogumelos e Bacon”

<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>	<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>	11.2g 15g 16g 1.7g 213.8Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa de Cotovelo com Cogumelos e Bacon”

<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 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.