



Ficha Técnica do Produto Final “Massa *Farfalle* com Salmão”

1. Código:	PMA 01.17.108	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, cebola, massa <i>farfalle</i> , óleo, orégãos, sal e salmão.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.012 - Massa <i>farfalle</i> MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.025 - Orégãos MP 01.03.028 - Sal MP 01.07.015 - Salmão	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Desfazer o salmão. 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 alho picados e deixar alourar. Juntar o salmão desfeito. Deixar cozinhar. Adicionar a massa cozida e polvilhar com orégãos.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C. \pm 2°C por um período máximo de 4 horas.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	
8. Rotulagem:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Massa *Farfalle* com Salmão”

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	8g 7g 14g 0.5g 151Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “Massa *Farfalle* com Salmão”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e peixe. 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.