

## Ficha Técnica do Produto Final

### “Penne com Molho Branco”

<b>1. Código:</b>	PMA 01.17.118	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, atum, azeite, beringela, cogumelo, massa cortada, nata, óleo, orégãos, pimenta branca, pimento, queijo ralado e sal.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP01.07.002 - Atum</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.027 - Beringela</p> <p>MP 01.03.076 - Cogumelo</p> <p>MP 01.09.003 - Massa cortada</p> <p>MP 01.11.011 - Nata</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.025 - Orégãos</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta branca</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>MP 01.06.116 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Laminar os cogumelos e as beringelas. Cortar os pimentos em tiras e desfazer o atum. Cozer a massa com água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Saltear com azeite os cogumelos e as beringelas, juntar os pimentos às tiras. Adicionar o atum desfeito e as natas, temperar com pimenta e orégãos. Polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Penne com Molho Branco”

<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<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.		
<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>	11g 8g 13g 0.8g 168Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Penne com Molho Branco”

<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, produtos derivados do leite e peixe. 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.