


Ficha Técnica do Produto Final

“Salada de Frango Quente”

1. Código:	PMA 01.17.125	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, frango, <i>ketchup</i> , massa macarrão, nata, óleo, sal e salsa.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.002 - Frango</p> <p>MP 01.03.027 - <i>Ketchup</i></p> <p>MP 01.03.008 - Massa macarrão</p> <p>MP 01.11.011 - Nata</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p>	
4. Produção:	Lavar e cortar o frango. Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e picar a salsa. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Cozer o frango e retirar a pele, os ossos e desfilar a carne. Alourar o alho picado em azeite juntando o frango e um pouco de água da cozedura do frango e deixar cozinhar. Envolver a massa, as natas e o <i>ketchup</i> . Polvilhar com salsa e levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Frango Quente”

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	14g
	• Gordura Total		8g
	• Hidratos de Carbono		4g
	• Sal		0.7g
	• Valor Energético		144Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Frango Quente”

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 e produtos derivados do leite. Pode conter mostarda e 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.