



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Macarrão”

1. Código:	PMA 01.17.088	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, colorau, maçã, massa macarrão, molho inglês, nata, noz-moscada, óleo, ovo, pimento <i>marron</i> , sal, salsicha e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.017 - Colorau MP 01.02.021 - Maça MP 01.03.008 - Massa macarrão MP 01.03.039 - Molho inglês MP 01.11.011 - Nata MP 01.03.058 - Noz-moscada MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.05.038 - Pepino MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i> MP 01.03.028 - Sal MP 01.04.022 - Salsicha MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção:	Lavar e cortar em cubos os tomates, os pepinos e as maçãs. Cortar as salsichas às rodelas. Lavar e cortar os pimentos <i>marrons</i> em tiras. Cozer os ovos e cortar às rodelas. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Juntar á massa, os pepinos, as maçãs, as salsichas e o tomate. Envolver tudo com natas e temperar com noz-moscada, molho inglês e um pouco de colorau. Decorar com os ovos e os pimentos <i>marrons</i> .	



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Macarrão”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.															
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 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:	-----															
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.															
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
11. Características Organoléticas:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• 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
• 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.															



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Macarrão”

13. Informação Nutricional:	• Proteína	11g
	• Gordura Total	12g
	• Hidratos de Carbono	14g
	• Sal	0.9g
	• Valor Energético	208Kcal
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 ovo. Pode conter soja, mostarda e leite. 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.