

Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Massa Verde com Frango”

| | | |
|---|--|---|
| 1. Código: | <p>PMA 01.17.123</p> |  |
| 2. Descrição: | <p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cenoura, cogumelo, ervilha, frango, iogurte natural, <i>ketchup</i>, massa macarrão, óleo, pimento, sal e salsa.</p> | |
| 3. Matérias-primas: | <p>Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.03.076 - Cogumelo MP 01.05.010 - Ervilha MP 01.04.002 - Frango MP 01.06.020 - Iogurte Natural MP 01.03.027 - <i>Ketchup</i> MP 01.03.008 - Massa macarrão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.05.019 - Pimento MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa</p> | |
| 4. Produção: | <p>Descascar, lavar e cortar as cenouras aos cubos pequenos. Lavar e cortar os pimentos em tiras. 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, retirar a pele e os ossos, e desfiar toda a carne. Cozer as ervilhas e as cenouras cortadas em cubos pequenos. Fazer um refogado com azeite e alho, juntar os cogumelos e os pimentos cortados em tiras e deixar saltear. Adicionar o frango, as cenouras e as ervilhas, seguidamente a massa, o iogurte e o <i>ketchup</i>. Polvilhar com salsa picada.</p> | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | <p>Produto não embalado.</p> | |



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Massa Verde com Frango”

| | | | |
|--|---|--|---|
| 6. Conservação: | Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$. | | |
| 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 | 9g 3g 11g 0.6g 98Kcal |



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Massa Verde com Frango”

| | | |
|--|--|------------------------|
| 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 produtos derivados do leite. Pode conter mostarda e 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.