

Ficha Técnica do Produto Final “Talharim com Alcachofras”

1. Código:	<p>PMA 01.17.103</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alcachofra, alho, azeite, bacon, cebola, concentrado de caldo para tempero, massa talharim, óleo, pimenta branca, queijo ralado e sal.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.064 - Alcachofra</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero</p> <p>MP 01.03.010 - Massa <i>talharim</i></p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta branca</p> <p>MP 01.06.016 - Queijo ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	<p>Amanhar as alcachofras, lavar e cortar em quatro. Cortar o bacon aos cubos. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. 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 picado, deixar alourar. Juntar o bacon em cubos e deixar cozinhar. Adicionar o concentrado de caldo para tempero, pimenta branca, uma concha de água, as alcachofras e deixar cozinhar. Juntar a massa e o queijo.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Talharim com Alcachofras”

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 14g 15g 1.4g 222Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Talharim com Alcachofras”

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, produtos derivados do leite e soja. Pode conter ovo, peixe, moluscos e crustáceos. 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.