

## Ficha Técnica do Produto Final “Talharim Verde com Mortadela”

<b>1. Código:</b>	<p>PMA 01.17.094</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, massa <i>talharim</i>, mortadela, nata, óleo, pimenta branca, queijo ralado, sal e vinho branco.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.010 - Massa <i>talharim</i></p> <p>MP 01.04.502 - Mortadela</p> <p>MP 01.11.011 - Nata</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> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Descascar, lavar e picar o alho e a cebola. 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, mortadela, deixar alourar e regar com vinho branco. Juntar a massa e as natas, temperar de sal e pimenta. Polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Talharim Verde com Mortadela”

<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 (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	• 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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	11g
	• Gordura Total		12g
	• Hidratos de Carbono		16g
	• Sal		1.3g
	• Valor Energético		216Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Talharim Verde com Mortadela”

<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 e produtos derivados de leite. Pode conter soja e sulfitos. 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.