



## Ficha Técnica do Produto Final “Talharim à Marinheira”

<b>1. Código:</b>	PMA 01.17.089	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, camarão, margarina, massa <i>talharim</i> , óleo, ovo, pimenta branca, queijo ralado e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.07.021 - Camarão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.010 - Massa <i>talharim</i> MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.06.016 - Queijo ralado MP 01.03.028 - Sal	
<b>4. Produção:</b>	Lavar o camarão. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Saltear o camarão em margarina, temperado de sal e pimenta. Juntar a massa e os ovos ao camarão, e envolver com queijo ralado. Levar a gratinar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Talharim à Marinheira”

<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>	12g
	• Gordura Total		7g
	• Hidratos de Carbono		14g
	• Sal		0.6g
	• Valor Energético		167Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Talharim à Marinheira”

<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, ovo, produtos derivados do leite e marisco. Pode conter soja.	
	Produto susceptível 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.