




## Ficha Técnica do Produto Final “Bola de Carne”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.476	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por água, alho, azeite, bacon, cebola, farinha, fermento, frango congelado, louro, margarina, ovo, pimenta e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.04.004 - Bacon MP 01.05.005 -Cebola MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.04.002 - Frango congelado MP 01.03.048 - Louro MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.037- Pimenta MP01.0.028- Sal	
<b>4. Produção:</b>	Lavar o frango e cortar em pedaços pequenos. Cortar o bacon em tiras. Descascar, lavar e cortar a cebola e o alho. Estufar o frango com cebola, azeite, alho, louro, pimenta, desossar e cortar em tiras. Bater a farinha, os ovos o fermento e o sal e deixar leudar. Untar um tabuleiro com margarina. Estender a massa e rechear com o preparado de bacon e frango, cobrir com a massa restante. Pincelar com gema de ovo. Levar a cozer.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Bola de Carne”

<b>6. Conservação:</b>	Consumir de imediato.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima</b>	-----		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	-----		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	11.9g 12.8g 35g 1.5g 313Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Bola de Carne”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup>
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup>
	• Bolores	≤10
	• Coliformes totais	≤10
	• <i>E.coli</i>	<10
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup>
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup>
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten, leite e ovo. Pode conter vestígios de soja. 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.