

Ficha Técnica do Produto Final “Abrótea Assada”

| | | |
|---|--|---|
| 1. Código: | <p>PPE 01.17.007</p> |  |
| 2. Descrição: | <p>Produto de restauração constituído por: abrótea média, alho, azeite, cebola, pimento marron, piri-piri, sal, salsa, tomate pelado e vinho branco.</p> | |
| 3. Matérias-primas: | <p>MP 01.07.023 - Abrótea média MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i> MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho branco</p> | |
| 4. Produção: | <p>Descascar, lavar e picar o alho. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. Limpar, lavar e cortar o peixe em postas. Colocar num tabuleiro a cebola às rodelas e de seguida as postas de peixe com sal. Fazer um molho com azeite, vinho branco, tomate pelado, piri-piri, salsa, pimentos marrons e alho, regar o peixe com este molho e levar a assar.</p> | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | <p>Produto não embalado.</p> | |
| 6. Conservação: | <p>Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.</p> | |



Ficha Técnica do Produto Final “Abrótea Assada”

| | | | |
|--|--|--|--|
| 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, estantes 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• Textura• Sabor• 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 | 24,8g 3,9g 0,5g 0,6g 142Kcal |
| 14. Características Microbiológicas*: | <ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i> | | $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g |

Ficha Técnica do Produto Final “Abrótea Assada”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém peixe. Pode conter 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.