



## Ficha Técnica do Produto Final “Abrótea Estufada com Molho de Camarão”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.324	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: abrótea, água, alho, azeite, cebola, farinha de amido, leite, limão, miolo de camarão, óleo, polpa de tomate, sal, salsa e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.07.01 - Abrótea Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.07.036 - Miolo de camarão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Amanhar, lavar, cortar e temperar a abrótea com sal e limão. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fazer refogado com azeite, óleo, cebola e alho picado, deixar alourar. Juntar vinho branco, polpa de tomate, salsa e deixar ferver. Adicionar água colocar a abrótea a estufar. Triturar o molho para que este fique mais consistente, juntar a abrótea e deixar cozer. Juntar o miolo de camarão à abrótea e deixar cozer.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Abrótea Estufada com Molho de Camarão”

<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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
<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>	<p>17g</p> <p>6g</p> <p>3g</p> <p>0.8g</p> <p>134Kcal</p>



## Ficha Técnica do Produto Final “Abrótea Estufada com Molho de Camarão”

### 14. Características Microbiológicas\*:

• 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

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém leite e marisco. 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.