


Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Marisco”

1. Código:	<p>PPE 01.17.037</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, alho, arroz, azeite, camarão, cebola, coentros, creme de marisco, delícias do mar, mariscada, piri-piri, polpa de tomate, sal, salsa e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.004 - Arroz</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.07.021 - Camarão</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.029 - Coentros</p> <p>MP 01.07.017 - Creme de marisco</p> <p>MP 01.07.020 - Delícias do mar</p> <p>MP 01.04.501 - Mariscada</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho Branco</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Lavar o marisco e cortar as delícias do mar em cubos.</p> <p>Fazer refogado com azeite, cebola e alho picado, deixar alourar a cebola e regar com vinho branco, juntar polpa de tomate, piri-piri, deixar apurar e adicionar água. Adicionar o marisco, o arroz e o sal, deixar cozer e juntar as delícias do mar. Rectificar os temperos. Polvilhar com salsa picada, coentros e alguns camarões.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Marisco”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
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, estanques 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	6,5g 1,4g 8,2g 0,7g 72Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Marisco ”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ² UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ² UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
15.Observações/Avisos:	Alergénios: contém marisco. 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.