

Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Tamboril”

1. Código:	<p>PPE 01.17.070</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, arroz carolino, azeite, cebola, miolo de camarão, polpa de tomate, sal, salsa, tamboril e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.004 - Arroz carolino MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.07.036 - Miolo de camarão MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.07.016 - Tamboril MP 01.01.205 - Vinho Branco</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Amanhar e lavar o tamboril. Fazer um refogado com azeite, cebola, alho, sal, polpa de tomate, regar com vinho branco e juntar água. Adicionar o tamboril e de seguida o arroz. Juntar o miolo de camarão e retificar o tempero. Retirar o arroz do lume e polvilhar com salsa picada.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Arroz de Tamboril”

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	6g 4g 7.5g 0.6g 91Kcal
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 “Arroz de Tamboril”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém marisco e 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.