



Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Gratinado no Forno”

1. Código:	PPE 01.17.018	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacalhau, cebola, farinha de trigo, maionese, salsa e vinho branco	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.07.033 - Bacalhau MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.077 - Farinha trigo MP 01.03.078 - Maionese MP 01.05.020 - Salsa MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Cortar e demolhar o bacalhau. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar o alho. Refogar a cebola e o alho em azeite e vinho branco. Passar o bacalhau por farinha e alourar. Colocar o bacalhau numa cebolada. Barrar o bacalhau com maionese e levar a gratinar. Polvilhar com salsa picada.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Gratinado no Forno”

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:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
11. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
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	<ul style="list-style-type: none">12,4g8,6g31,5g1.4g277Kcal
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>		<ul style="list-style-type: none">$\leq 10^2$ UFC/g$\leq 10^2$ UFC/g≤ 10 UFC/g≤ 10 UFC/g< 10 UFC/g$< 10^2$ UFC/g$< 10^2$ UFC/gAusente em 25gAusente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Gratinado no Forno”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, ovo e peixe. Pode conter sulfitos.

Alimento 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.