

Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Broa ”

1. Código:	PPE 01.17.461	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, azeitona, bacalhau, broa, cebola, louro, pimenta, sal e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.03.005 - Azeitona</p> <p>MP 01.07.033 - Bacalhau</p> <p>MP 01.10.044 - Broa</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.048 - Louro</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.01.025 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Cortar e demolhar o bacalhau. Descascar, lavar e picar o alho. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodela. Triturar a broa até ficar bem fina.</p> <p>Colocar os lombos de bacalhau num tabuleiro juntamente com vinho branco, pimenta, louro e azeite. Levar a estalar e reservar. Amassar o miolo da broa com vinho branco, o restante azeite, o alho picado e a cebola picada. Temperar a pasta com sal e pimenta e espalhar sobre os lombos de bacalhau. Levar os lombos a alourar bem a crosta de broa. Se necessário, acrescentar azeite quente com alho picado.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Broa ”

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).		
10. 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	20.8g 4.9g 3g 1.1g 144Kcal

Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Broa ”

<p>14. Características Microbiológicas*:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismos a 30°C ≤10² UFC/g • Leveduras ≤10² UFC/g • Bolores ≤10 UFC/g • Coliformes totais ≤10 UFC/g • <i>E.coli</i> <10 UFC/g • <i>Listeria spp.</i> <10² UFC/g • Estafilococos coagulase positiva <10² UFC/g • <i>Salmonella spp.</i> Ausente em 25g • <i>Listeria monocytogenes</i> Ausente em 25g
<p>15. Uso/Aplicações:</p>	<p>Alergénios: contém glúten e peixe. Pode conter sulfitos. Produto suscetível de conter OGM's.</p>

* 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.