

## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Broa ”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.461	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, azeitona, bacalhau, broa, cebola, louro, pimenta, sal e vinho branco.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<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>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Cortar e demolhar o bacalhau. Descascar, lavar e picar o alho. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. 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>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Broa ”

<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>10. 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>	<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
<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>	20.8g 4.9g 3g 1.1g 144Kcal

## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Broa ”

<p><b>14. Características Microbiológicas*:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismos a 30°C <span style="float: right;">≤10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Leveduras <span style="float: right;">≤10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Bolores <span style="float: right;">≤10 UFC/g</span></li> <li>• Coliformes totais <span style="float: right;">≤10 UFC/g</span></li> <li>• <i>E.coli</i> <span style="float: right;">&lt;10 UFC/g</span></li> <li>• <i>Listeria spp.</i> <span style="float: right;">&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Estafilococos coagulase positiva <span style="float: right;">&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• <i>Salmonella spp.</i> <span style="float: right;">Ausente em 25g</span></li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> <span style="float: right;">Ausente em 25g</span></li> </ul>
<p><b>15. Uso/Aplicações:</b></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.