

Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Natas”

1. Código:	<p>PPE 01.17.071</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacalhau, batata, cebola, farinha de amido, leite, limão, margarina, molho <i>bechamel</i>, nata, óleo e sal.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.07.033 - Bacalhau</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.03.136 - Molho <i>bechamel</i></p> <p>MP 01.11.011 - Nata</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	<p>Demolhar o bacalhau. Descascar, lavar e cortar as batatas. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fritar as batatas em óleo. Fazer um refogado com azeite, cebola, sal e alho (Se o refogado estiver fino, desfazer farinha de amido em leite, margarina e sumo de limão). Adicionar o bacalhau e a batata depois de alourar a cebola. Envolver tudo com molho bechamel e natas. Levar ao forno a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau com Natas”

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, estancques 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	9g 2.6g 9.2g 1.2g 98Kcal
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 “Bacalhau com Natas”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém leite, produtos derivados do leite e peixe. Pode conter soja.
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.