

Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Cozido com Grão e Cenoura”

1. Código:	PPE 01.17.038	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, bacalhau corrente, batata, cebola, cenoura, grão-de-bico, ovo, sal, salsa e vinagre.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.07.033 - Bacalhau corrente</p> <p>MP 01.05.059 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.05.017 - Grão-de-bico</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.03.030 - Vinagre</p>	
4. Produção:	Cortar e demolhar o bacalhau. Lavar e demolhar o grão-de-bico. Descascar, lavar e cortar as batatas e as cenouras. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar a cebola. Cozer separadamente o bacalhau, as batatas, as cenouras, os ovos e o grão-de-bico. Retirar a água do grão-de-bico depois de cozido e colocar num tabuleiro. Cortar os ovos em rodela e juntar ao grão-de-bico. Adicionar a salsa, a cebola e regar com azeite. Servir com as batatas, bacalhau e cenoura.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a 65°C. \pm 2°C por um período máximo de 4 horas.	

**Ficha Técnica do Produto Final**
“Bacalhau Cozido com Grão e Cenoura ”

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 Organolépticas:	<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	8,7g 4,9g 7,6g 1.3g 115Kcal
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

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém ovo 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.