


Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Espiritual ”

1. Código:	<p>PPE 01.17.428</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, bacalhau, batata, cebola, cenoura, farinha de amido, leite, limão, margarina, molho <i>bechamel</i>, 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 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.002.005 - Limão</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.03.136 - Molho <i>bechamel</i></p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	<p>Cortar e demolhar o bacalhau. Descascar, lavar e cortar as batatas. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Descascar, lavar e ralar as cenouras. Fritar as batatas em óleo. Fazer um refogado com azeite, cebola, sal e alho e cenoura ralada. (Se o refogado estiver fino, desfazer farinha de amido em leite, margarina e sumo de limão). Alourar a cebola, adicionar o bacalhau e as batatas. Envolver tudo com molho <i>bechamel</i>, colocar num tabuleiro e levar a gratinar.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Espiritual ”

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.		
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 caixas herméticas (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 9g 11g 0.8g 161Kcal

Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau Espiritual ”

<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. Observações/Avisos:</p>	<p>Alergénios: contém leite e peixe. Pode conter soja. 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.