

## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau no Forno com Puré”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.018	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, bacalhau, cebola, farinha de trigo, maionese, salsa e vinho branco	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.07.033 - Bacalhau</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha trigo</p> <p>MP 01.03.078 - Maionese</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
<b>4. Produção:</b>	Cortar e demolhar o bacalhau. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar o alho. Refogar a cebola e o alho em azeite e vinho branco. Passar o bacalhau por farinha e alourar. Colocar a cebolada num tabuleiro, de seguida o bacalhau. Barrar o bacalhau com maionese e levar a gratinar. Polvilhar com salsa picada.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau no Forno com Puré”

<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>11. Características Organoléticas:</b>	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
<b>11. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.															

<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td>12,4g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>8,6g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>31,5g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.4g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>277Kcal</td></tr></table>	• Proteína	12,4g	• Gordura Total	8,6g	• Hidratos de Carbono	31,5g	• Sal	1.4g	• Valor Energético	277Kcal	<b>Por 100g/Produto</b>							
• Proteína	12,4g																		
• Gordura Total	8,6g																		
• Hidratos de Carbono	31,5g																		
• Sal	1.4g																		
• Valor Energético	277Kcal																		
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td><math>\leq 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td><math>\leq 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E. coli</i></td><td><math>&lt; 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><math>&lt; 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><math>&lt; 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g	• Coliformes totais	$\leq 10$ UFC/g	• <i>E. coli</i>	$< 10$ UFC/g	• <i>Listeria spp.</i>	$< 10^2$ UFC/g	• Estafilococos coagulase positiva	$< 10^2$ UFC/g	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Bolores	$\leq 10$ UFC/g																		
• Coliformes totais	$\leq 10$ UFC/g																		
• <i>E. coli</i>	$< 10$ UFC/g																		
• <i>Listeria spp.</i>	$< 10^2$ UFC/g																		
• Estafilococos coagulase positiva	$< 10^2$ UFC/g																		
• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g																		
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g																		

## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau no Forno com Puré”

### 15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, ovo e peixe. Pode conter sulfitos.

Alimento 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.