

## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau à Gomes de Sá”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.064	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, azeitona, bacalhau, batata, cebola, ovo, pimenta branca, sal, salsa 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 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta branca</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Demolhar o bacalhau. Descascar, lavar, cortar as batatas e as cebolas. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar o alho. Fazer uma cebolada com cebola, azeite, pimenta branca, alho, sal e regar com vinho branco. Cozer o bacalhau, retirar as espinhas, a pele e desfazer em lascas. Cozer as batatas e os ovos. Colocar num tabuleiro as batatas, juntar o bacalhau, a cebolada, os ovos cozidos, azeitonas e levar a gratinar. Polvilhar com salsa picada.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau à Gomes de Sá”

<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>11. 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>	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
<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>	<p><b>Por 100g/Produto</b></p>	<p>6.7g</p> <p>6.3g</p> <p>13.1g</p> <p>1.1g</p> <p>139Kcal</p>



## Ficha Técnica do Produto Final “Bacalhau à Gomes de Sá”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15.Observações/Avisos:</b>	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.