

Ficha Técnica do Produto Final

“Caldeirada de Peixe ”

1. Código:	<p>PPE 01.17.049</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: abrótea média, água, alho, azeite, batata, cebola, louro em pó, pescada, pimento, piri-piri, polpa de tomate, raia, <i>red fish</i>, sal, salsa, tomate pelado e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>MP 01.07.023 - Abrótea média Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.048 - Louro em pó MP 01.07.025 - Pescada MP 01.05.019 - Pimento MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.07.006 - Raia MP 01.07.012 - <i>Red fish</i> MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho Branco</p>	
4. Produção:	<p>Amanhar e cortar o peixe em postas. Descascar as batatas e cortar em rodelas grossas. Descascar as cebolas e cortar em rodelas. Lavar os pimentos e cortar em rodelas ou tiras. Descascar, lavar e picar os alhos. Colocar no fundo de um tacho uma camada de cebola, uma camada de batata e uma camada de toda qualidade de peixe, juntar alho picado, um ramo de salsa, tomate pelado, polpa de tomate e assim sucessivamente até o tacho estar completo. Temperar de sal, piri-piri, regar com azeite, vinho branco e deixar cozinhar.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Caldeirada de Peixe”

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 caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
11. Características Organoléticas:	<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														
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.															

13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td>7.4g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>3.5g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>4.4g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.6g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>83Kcal</td></tr></table>	• Proteína	7.4g	• Gordura Total	3.5g	• Hidratos de Carbono	4.4g	• Sal	0.6g	• Valor Energético	83Kcal	Por 100g/Produto
• Proteína	7.4g											
• Gordura Total	3.5g											
• Hidratos de Carbono	4.4g											
• Sal	0.6g											
• Valor Energético	83Kcal											



Ficha Técnica do Produto Final “Caldeirada de Peixe ”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤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
15.Observações/Avisos:	Alergénios: contém peixe. Pode conter sulfitos. Produto suscetível de conter OGM's.	

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.