

Ficha Técnica do Produto Final “Chocos Estufados”

1. Código:	PPE 01.17.072	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, bacon, cebola, choco, concentrado de caldo para tempero, farinha de amido, leite, margarina, óleo, piri-piri, polpa de tomate, sal, salsa, tomate pelado e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.07.035 - Choco</p> <p>MP 01.03.007 - Concentrado de caldo para tempero</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.06.026 - Óleo</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho Branco</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Chocos Estufados”

4. Produção:	Lavar e preparar os chocos. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Cortar o bacon aos cubos. Fazer um refogado com cebola, alho, piri-piri, concentrado de caldo para tempero, tomate pelado, azeite, óleo, margarina, vinho branco, sal e polpa de tomate. Juntar o bacon, os chocos e deixar estufar. (Se o molho estiver fino, desfazer farinha de amido em leite e juntar ao refogado). Polvilhar com salsa picada.		
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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:	<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. Avaliação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	18g 11g 4g 1.9g 187Kcal

Ficha Técnica do Produto Final “Chocos Estufados”

<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, moluscos, glúten e soja. Pode conter sulfitos, ovo, peixe e crustáceos.</p> <p>Produto susceptível de conter OGM's.</p>

* 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.