


Ficha Técnica do Produto Final “Cocktail de Camarão”

1. Código:	PPE 01.17.451	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alface, camarão, ketchup, maionese, molho inglês, mostarda, sal e whisky.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.003 - Alface</p> <p>MP 01.07.021 - Camarão</p> <p>MP 01.03.027 - <i>Ketchup</i></p> <p>MP 01.03.059 - Maionese</p> <p>MP 01.03.039 - Molho inglês</p> <p>MP 01.03.024 - Mostarda</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.01.236 - Whisky</p>	
4. Produção:	Lavar e cortar a alface em juliana fina. Cozer o camarão em água e sal. Descascar o camarão, deixando arrefecer o miolo. Juntar o molho inglês, o <i>whisky</i> , a mostarda e o <i>ketchup</i> à maionese e mexer. Montar o <i>cocktail</i> colocar uma camada de molho no fundo e depois alternado camadas de alface frisada, de camarão descascado e de molho. Guardar as taças no frio.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°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 entre 2 e 8°C.	



Ficha Técnica do Produto Final “Cocktail de Camarão”

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	20g 5g 3g 1.9g 137Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		$\leq 10^3$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém camarão, mostarda e ovo. 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.