

## Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Atum”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.020	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por água, abrótea, alho, atum, azeite, batata, cebola, leite, margarina, ovo, salsa, tomate pelado e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.07.023 - Abrótea</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.07.002 - Atum</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.06.011 - Margarina</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Retirar o óleo do atum. Descascar e cortar as batatas. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e picar a salsa. Cozer a abrótea e retirar as espinhas e a pele. Levar a cozer as batatas, depois de cozidas reduzir a puré com adição de leite e margarina. Fazer um refogado com azeite, cebola, alho, tomate pelado, vinho branco e salsa. Adicionar a abrótea e o atum. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, uma camada de preparado de peixe e assim sucessivamente. Barrar com gema de ovo e levar a gratinar.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Atum”

<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.															
<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 de vidro ou em caixa hermética.															
<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>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.															

<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td>11,6g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>14,5g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>11,2g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0,8g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>224Kcal</td></tr></table>	• Proteína	11,6g	• Gordura Total	14,5g	• Hidratos de Carbono	11,2g	• Sal	0,8g	• Valor Energético	224Kcal
• Proteína	11,6g										
• Gordura Total	14,5g										
• Hidratos de Carbono	11,2g										
• Sal	0,8g										
• Valor Energético	224Kcal										

## Ficha Técnica do Produto Final “Empadão de Atum”

<p><b>14. Características Microbiológicas*:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismos a 30°C <span style="float: right;">≤10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Leveduras <span style="float: right;">≤10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Bolores <span style="float: right;">≤10 UFC/g</span></li> <li>• Coliformes totais <span style="float: right;">≤10 UFC/g</span></li> <li>• <i>E.coli</i> <span style="float: right;">&lt;10 UFC/g</span></li> <li>• <i>Listeria spp.</i> <span style="float: right;">&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• Estafilococos coagulase positiva <span style="float: right;">&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</span></li> <li>• <i>Salmonella spp.</i> <span style="float: right;">Ausente em 25g</span></li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> <span style="float: right;">Ausente em 25g</span></li> </ul>
<p><b>15. Observações/Avisos:</b></p>	<p>Alergénios: contém ovo, leite e peixe. Pode conter sulfitos. Produto suscetível de conter sulfitos.</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.