

Ficha Técnica do Produto Final “Espetada de Lulas”

| | | |
|--|--|---|
| 1. Código: | PPE 01.17.050 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por água, bacon, camarão, cebola, chouriço de porco, lula, pimento e sal. | |
| 3. Matérias-primas: | <p>Água</p> <p>MP 01.04.004 - Bacon</p> <p>MP 01.07.021 - Camarão</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.08.009 - Chouriço de porco</p> <p>MP 01.07.008 - Lula</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> | |
| 4. Produção: | Amanhar, cortar as lulas e lavar o camarão. Cortar o bacon em cubos e o chouriço em rodela. Descascar, lavar e cortar em cubos a cebola. Lavar e cortar os pimentos em cubos. Num espeto colocar lulas, chouriço, cebola, camarão e pimentos, até o espeto ficar completo, temperar com sal. Levar as espetadas a grelhar. | |
| 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. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Espetada de Lulas”

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------|--------------------|-------------------|---------|--------------------|-------------------|----------|--------------------|-------------------------|
| 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 caixas herméticas (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: | <ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético | Por 100g/Produto | <ul style="list-style-type: none">16g11g2g1.8g171g |
|------------------------------------|---|-------------------------|--|

| | | |
|--|--|--|
| 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> | <ul style="list-style-type: none">$\leq 10^2$ UFC/g$\leq 10^2$ UFC/g≤ 10 UFC/g≤ 10 UFC/g< 10 UFC/g$< 10^2$ UFC/g$< 10^2$ UFC/gAusente em 25gAusente em 25g |
|--|--|--|

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém marisco e moluscos.

Produto suscetível de conter OGM's.

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N.º 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.