

Ficha Técnica do Produto Final “Filetes com Feijão-frade”

1. Código:	PPE 01.17.078	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, cebola, farinha de trigo, feijão-frade, filetes de pescada, limão, óleo, ovo, pão ralado, sal, salsa e vinagre.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha trigo</p> <p>MP 01.05.014 - Feijão-frade</p> <p>MP 01.07.007 - Filetes de pescada</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.09.004 - Pão ralado</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.03.030 - Vinagre</p>	
4. Produção:	Temperar os filetes com sal e sumo de limão. Passar os filetes por farinha, ovo e pão ralado. Demolhar o feijão-frade. Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar e picar a cebola. Cozer o feijão-frade em água temperada de sal, escorrer e temperar com azeite e vinagre. Polvilhar o feijão com a salsa e a cebola picadas. Cozer os ovos, laminar e colocar por cima de feijão. Levar os filetes a fritar em óleo.	
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 “Filetes com Feijão-frade”

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 rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>13g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>6g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>12g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.1g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>154Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	13g	• Gordura Total	6g	• Hidratos de Carbono	12g	• Sal	1.1g	• Valor Energético	154Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	13g																	
• Gordura Total		6g																	
• Hidratos de Carbono		12g																	
• Sal		1.1g																	
• Valor Energético		154Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ 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
• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ 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																		

Ficha Técnica do Produto Final “Filetes com Feijão-frade”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, ovo e peixe. Pode conter sulfitos.
Produto susceptível 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.