


Ficha Técnica do Produto Final “Filetes com Laranja”

1. Código:	PPE 01.17.460	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: farinha de trigo, filete de pescada, laranja, óleo, ovo, pão ralado e sal.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.077 - Farinha trigo MP 01.07.007 - Filete de pescada MP 01.02.022 - Laranja MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.09.004 - Pão ralado MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Temperar os filetes com sal, laranja e passar os filetes por farinha, ovo e pão ralado. 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.	
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 de ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).	



Ficha Técnica do Produto Final “Filetes com Laranja”

11. Características Organoléticas:	• 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:	• Proteína	Por 100g/Produto	18g
	• Gordura Total		8g
	• Hidratos de Carbono		5g
	• Sal		1.1g
	• Valor Energético		164Kcal

14. Características Microbiológicas*:	• 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	

15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten, ovo e peixe. 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.