


Ficha Técnica do Produto Final “Omelete de Camarão”

1. Código:	<p>PPE 01.17.021</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por camarão, cebola, óleo, ovo, sal e salsa.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>MP 01.07.021 - Camarão MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa</p>	
4. Produção:	<p>Bater os ovos, juntar sal, salsa picada, cebola picada. Colocar uma frigideira ao lume com óleo e deixar aquecer, juntar o camarão, juntar o preparado e deixar cozinhar. Enrolar a omelete</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.</p>	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	<p>24 horas em condições de refrigeração.</p>	
8. Rotulagem:	<p>-----</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Omelete de Camarão”

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:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• 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	14g 11g 0g 1.2g 155Kcal
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>		$\leq 10^2$ 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 marisco e ovo. 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.