



Ficha Técnica do Produto Final “Pastéis de Bacalhau”

1. Código:	PPE 01.17.019	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, bacalhau, batata, óleo, ovo, pimenta branca, sal e salsa.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.07.033 - Bacalhau MP 01.05.004 - Batata MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
4. Produção:	Demolhar o bacalhau. Descascar e cortar as batatas. Lavar e picar a salsa. Cozer o bacalhau, retirar as espinhas, a pele e desfiar. Cozer a batata em água e sal e reduzir a puré. Juntar o bacalhau ao puré, os ovos, a salsa picada e pimenta branca. Amassar esta massa e com a ajuda de duas colheres de sopa, fazer os pastéis. Levar os pastéis a fritar em óleo.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Pastéis de Bacalhau”

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• Textura• Sabor• 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	13,8g 13,4g 12,3g 1.1g 227Kcal
------------------------------------	---	-------------------------	--

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
--	---	--

Ficha Técnica do Produto Final “Pastéis de Bacalhau”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém ovo e peixe. Pode conter soja.
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.