




Ficha Técnica do Produto Final “Pataniscas de Bacalhau ”

1. Código:	PPE 01.17.039	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: ananás, azeite, bacalhau, cebola, farinha de trigo, leite, óleo, ovo, sal e salsa.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.07.033 - Bacalhau MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.077 - Farinha de trigo MP 01.06.010 - Leite MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
4. Produção:	Descascar, lavar e picar a cebola. Lavar e picar a salsa. Desfiar o bacalhau em cru, retirando as espinhas e a pele, deixar demolhar algumas horas. Juntar um fio de azeite, cebola, salsa picada, farinha e os ovos, misturar tudo muito bem e adicionar o bacalhau. Fritar em óleo bem quente.	
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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.	



Ficha Técnica do Produto Final “Pataniscas de Bacalhau ”

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	13g 13g 12g 1.1g 217Kcal
------------------------------------	---	-------------------------	--------------------------------------

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 glúten, leite, ovo e peixe. Produto suscetível de conter OGM's.
--------------------------------	---

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.