



Ficha Técnica do Produto Final “Peixe Cozido com Todos”

1. Código:	PPE 01.17.068	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, abrótea média, alho, azeite, batata, cebola, cenoura, couve, louro, ovo, sal, salsa e vinagre.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.07.023 - Abrótea média MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.05.008 - Couve MP 01.03.048 - Louro MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.030 - Vinagre	
4. Produção:	Amanhar o peixe e cortar em postas. Descascar, lavar as batatas e cortar em metades. Lavar e arranjar a couve. Descascar, lavar as cenouras e cortar em palitos grossos. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Cozer separadamente, as batatas, os ovos, as cenouras e a couve. Colocar num tacho, água temperada de sal, alguns dentes de alho, folhas de louro, uma cebola, um ramo de salsa e um fio de azeite. Deixar levantar fervura e colocar o peixe a cozer. Servir com azeite e vinagre.	



Ficha Técnica do Produto Final “Peixe Cozido com Todos”

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 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:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<ul style="list-style-type: none">10g7g9g1.1g139Kcal
------------------------------------	---	-------------------------	--



Ficha Técnica do Produto Final “Peixe Cozido com Todos”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤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 ovo e peixe. Pode conter sulfitos. 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.

Elaborado: _____ Data: __/__/____

Confirmado: _____ Data: __/__/____

Verificado: _____ Data: __/__/____

Aprovado: _____ Data: __/__/____