

## Ficha Técnica do Produto Final “Peixe à Leonesa”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.024	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: abrótea, água, alho, azeite, batata, cebola, farinha de amido, leite, limão, margarina, óleo, pimenta branca, sal, salsa e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.07.023 - Abrótea Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.037 - Pimenta branca MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.01.205 - Vinho branco	



## Ficha Técnica do Produto Final “Peixe à Leonesa”

<b>4. Produção:</b>	Amanhar e lavar o peixe. Descascar, lavar e cortar as batatas às rodelas. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e picar a salsa. Fazer o molho bechamel com margarina, leite, sal, pimenta branca e farinha de amido, deixar arrefecer e juntar sumo de limão. Levar a abrótea a cozer em água temperada de sal, retirar a água e desfazer em lascas. Fazer refogado com azeite, cebola às rodelas e alho picado, deixar refogar, adicionar vinho branco e deixar ferver, temperar de sal e retirar do lume. Fritar as batatas às rodelas em óleo bem quente. Colocar as batatas no fundo de um tabuleiro, em cima das batatas colocar uma camada de peixe e de seguida uma camada de cebolada, polvilhar com salsa picada e voltar a colocar mais uma camada de batata. Colocar o molho bechamel. Levar a gratinar.		
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a 65°C. $\pm$ 2°C por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq$ 65°C.		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>10. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		



## Ficha Técnica do Produto Final “Peixe à Leonesa”

<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	9g
	• Gordura Total	9g
	• Hidratos de Carbono	8g
	• Sal	1.5g
	• Valor Energético	159Kcal
<b>Por 100g/Produto</b>		
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g
	• Coliformes totais	$\leq 10$ 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
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém leite 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.