


Ficha Técnica do Produto Final “Perca do Nilo Grelhada”

1. Código:	<p>PPE 01.17.043</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, limão, margarina, óleo, perca do nilo e sal.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.026 - Óleo MP 01.07.026 - Perca do nilo MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e picar alho e cebola. Temperar a perca com sal e sumo de limão e levar a grelhar. Em alternativa pode ir ao forno colocando num tabuleiro azeite e as postas já temperadas de sal e limão. Em cima de cada posta colocar uma colher de sobremesa de margarina e levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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>	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	<p>Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Perca do Nilo Grelhada”

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	17g 5g 0g 1.1g 113Kcal
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 peixe e leite. Pode conter soja. 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.