|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Código:** | PPE 01.17.045 | C:\Users\LAPTOP_SAS\Desktop\Matérias-Primas e Produtos\Fichas técnicas de produtos\ID5.jpg |
|  |  |
| **2. Descrição:** | Produto de restauração constituído por: água, alho, farinha de trigo, limão, óleo, ovo, pescada, sal |
|  |  |
| **3. Matérias-primas:** | ÁguaMP 01.05.002 - AlhoMP 01.03.077 - Farinha de trigoMP 01.02.005 - LimãoMP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - OvoMP 01.07.025 - PescadaMP 01.03.028 - Sal |
|  |  |
| **4.Produção:** | Descascar, lavar e picar o alho. Amanhar e cortar a pescada, temperar de sal, limão e alho e deixar marinar. Passar a pescada por farinha, de seguida por ovo e levar a fritar. |
|  |  |
| **5. Acondicionamento / Embalagem:** | Produto não embalado. |
|  |  |
| **6. Conservação:** | Conservar a temperatura ≥ a 65ºC.± 2ºC 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 ≥ 65ºC. |
|  |  |
| **10. Dimensões e Formato por unidade:** | Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção). |
|  |
| **11. Características Organoléticas:** | * Cor
* Aroma
* Textura
* Sabor
* Aspeto
 | *Sui generis**Sui generis**Sui generis**Sui generis**Sui generis* | Observação macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação macroscópica |
|  |  |
| **12.Características Físico – Químicas:** | Brevemente disponível. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **13. Informação Nutricional:**  | * Proteína
* Gordura Total
* Hidratos de Carbono
* Sal
* Valor Energético
 | **Por 100g/Produto** | 17g10g5g1.5g178Kcal |
|  |  |
| **14. Características Microbiológicas\*:** | * Microrganismos a 30ºC
* Leveduras
* Bolores
* Coliformes totais
* *E.coli*
* *Listeria spp.*
* Estafilococos coagulase positiva
* *Salmonella spp.*
* *Listeria monocytogenes*
 | ≤102 UFC/g≤102 UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<102 UFC/g<102 UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g |
|  |  |
| **15. Observações/Avisos:** | Alergénios: glúten, ovo e peixe. 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.