|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:** | Água  MP 01.05.002 - Alho  MP 01.03.077 - Farinha de trigo  MP 01.02.005 - Limão  MP 01.03.026 - Óleo  MP 01.04.019 - Ovo  MP 01.07.025 - Pescada  MP 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 macroscópica  Análise sensorial  Análise sensorial  Análise sensorial  Observação macroscópica | |
|  |  | | | |
| **12.Características Físico – Químicas:** | Brevemente disponível. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **13. Informação Nutricional:** | * Proteína * Gordura Total * Hidratos de Carbono * Sal * Valor Energético | **Por 100g/Produto** | 17g  10g  5g  1.5g  178Kcal |
|  |  | | |
| **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.