


## Ficha Técnica do Produto Final “Pescada Dourada”

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.045	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, farinha de trigo, limão, óleo, ovo, pescada, sal	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.077 - Farinha de trigo</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.04.019 - Ovo</p> <p>MP 01.07.025 - Pescada</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	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.	
<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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Pescada Dourada”

<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. 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>	<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
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		

<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	17g 10g 5g 1.5g 178Kcal
------------------------------------	---	-------------------------	-------------------------------------

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E. coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>	$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
--	---	--

<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: glúten, ovo e peixe. Pode conter soja. 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.