

Ficha Técnica do Produto Final

“Pescada Estufada com Molho de Camarão”

1. Código:	PPE 01.17.047	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, farinha de amido, leite, limão, miolo de camarão, óleo, pescada, polpa de tomate, sal, salsa e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.019 - Farinha de amido</p> <p>MP 01.06.010 - Leite</p> <p>MP 01.02.005 - Limão</p> <p>MP 01.07.036 - Miolo de camarão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo</p> <p>MP 01.07.025 - Pescada</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Amanhar, lavar, cortar e temperar o peixe com sal e limão. Lavar o camarão. Descascar, lavar e picar a cebola e o alho. Fazer um refogado com azeite, óleo, cebola e alho picado, deixar alourar. Juntar vinho branco, polpa de tomate e deixar ferver. Adicionar água e colocar a pescada a estufar. Triturar o molho para que este fique mais consistente. Juntar a pescada e deixar cozer. Juntar o camarão à pescada, se o molho estiver fino juntar leite com um pouco de farinha de amido e deixar cozer.</p>	

Ficha Técnica do Produto Final

“Pescada Estufada com Molho de Camarão”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
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	14g 8g 6g 1.2g 152Kcal

Ficha Técnica do Produto Final

“Pescada Estufada com Molho de Camarão”

14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismos a 30°C $\leq 10^2$ UFC/g • Leveduras $\leq 10^2$ UFC/g • Bolores ≤ 10 UFC/g • Coliformes totais ≤ 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
15. Observações/Avisos:	<p>Alergénios: contém leite, marisco e peixe. Pode conter sulfitos.</p> <p>Produto suscetível de conter OGM's.</p>

* 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.