

Ficha Técnica do Produto Final “Pescada Gratinada”

1. Código:	<p>PPE 01.17.356</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, azeite, limão, farinha, pescada média, pimento <i>marron</i>, sal e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.077 - Farinha MP 01.07.025 - Pescada média MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i> MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho Branco</p>	
4. Produção:	<p>Amanhar a pescada, cortar, temperar de sal e limão e deixar marinar. Passar o peixe por farinha. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. Lavar e cortar os pimentos <i>marrons</i> às tiras. Fazer uma cebolada em azeite com pimentos <i>marrons</i> e vinho branco. Colocar a cebolada no tabuleiro, colocar o peixe no centro e levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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>	



Ficha Técnica do Produto Final “Pescada Gratinada”

8. Rotulagem:	-----															
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.															
11. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato ou em caixas herméticas (para saída da unidade de produção).															
10. Características Organoléticas:	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	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	<ul style="list-style-type: none">21,7g4g1.4g0.4g132Kcal
------------------------------------	---	-------------------------	--

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>	<ul style="list-style-type: none">$\leq 10^2$ UFC/g$\leq 10^2$ UFC/g≤ 10 UFC/g≤ 10 UFC/g< 10 UFC/g$< 10^2$ UFC/g$< 10^2$ UFC/gAusente em 25gAusente em 25g
--	---	--



Ficha Técnica do Produto Final “Pescada Gratinada”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e peixe. Pode conter sulfitos.

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.