

Ficha Técnica do Produto Final “Pescada no Forno com Maionese”

1. Código:	<p>PPE 01.17.022</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: azeite, cebola, farinha de trigo, limão, maionese, óleo, pescada média, pimento <i>marron</i>, sal e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.077 - Farinha de trigo MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.059 - Maionese MP 01.03.026 - Óleo 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 a marinar. Lavar e cortar os pimentos às tiras. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas. Fazer uma cebolada em azeite, pimentos <i>marrons</i> e vinho branco. Passar o peixe por farinha. Fritar. Colocar a cebolada no tabuleiro, colocar o peixe no centro, colocar maionese em cada posta de pescada e levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 no Forno com Maionese”

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 	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
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	<p>15g</p> <p>11g</p> <p>5g</p> <p>0.8g</p> <p>179Kcal</p>
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:

Alergénios: contém glúten, ovo 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.