


Ficha Técnica do Produto Final “Pescada à Tártaro”

| | | |
|---|---|---|
| 1. Código: | <p>PPE 01.17.057</p> |  |
| 2. Descrição: | <p>Produto de restauração constituído por: pescada média, óleo, ovo, mostarda, salsa, farinha de trigo, azeitonas, <i>pickles</i>, maionese, sal e limão.</p> | |
| 3. Matérias-primas: | <p>MP 01.07.025 - Pescada média MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.024 - Mostarda MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.077 - Farinha trigo MP 01.03.005 - Azeitonas MP 01.03.036 - <i>Pickles</i> MP 01.03.078 - Maionese MP 01.03.028 - Sal MP 01.02.005 - Limão</p> | |
| 4. Produção: | <p>Amanhar e cortar a pescada em postas, temperar de sal, sumo de limão e deixar marinar. Fazer o molho tártaro com <i>pickles</i> e salsa picada, juntar a mostarda, a maionese e as azeitonas, envolver tudo e guardar. Passar a pescada por farinha e ovo e levar a fritar.</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> | |



Ficha Técnica do Produto Final “Pescada à Tártaro”

| | | | |
|--|---|--|--|
| 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 caixas herméticas (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 | 16g 13g 6g 1.3g 205Kcal |
| 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> | | $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/ ≤ 10 UFC/ ≤ 10 UFC/ < 10 UFC/ $< 10^2$ UFC/ $< 10^2$ UFC/ Ausente em 25g Ausente em 25g |

Ficha Técnica do Produto Final “Pescada à Tártaro”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, ovo, mostarda e peixe.

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.