


Ficha Técnica do Produto Final

“Red fish Assado no Forno”

1. Código:	PPE 01.17.462	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, colorau, pimento <i>marron</i>, piri-piri, <i>red fish</i>, sal, salsa, tomate pelado e vinho branco.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.017 - Colorau MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i> MP 01.03.040 - Piri-piri MP 01.07.012 - <i>Red fish</i> MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
4. Produção:	<p>Lavar, amassar, cortar o peixe em postas e temperar de sal. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodela finas. Descascar, lavar e picar o alho. Colocar num tabuleiro a cebola e o peixe. Fazer o molho com, tomate pelado, alho, vinho branco, azeite, piri-piri, pimentos <i>marrons</i> e salsa. Regar o peixe com o molho e levar a assar.</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 “Red fish Assado no Forno”

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:	<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:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>13.6g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>8.6g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>1.2g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.7g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>142Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	13.6g	• Gordura Total	8.6g	• Hidratos de Carbono	1.2g	• Sal	0.7g	• Valor Energético	142Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	13.6g																	
• Gordura Total		8.6g																	
• Hidratos de Carbono		1.2g																	
• Sal		0.7g																	
• Valor Energético		142Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td>< 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• 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
• 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																		

Ficha Técnica do Produto Final “Red fish Assado no Forno”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém 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.