

Ficha Técnica do Produto Final “Red fish Assado à Portuguesa”

1. Código:	PPE 01.17.025	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, colorau, piri-piri, polpa de tomate, <i>red fish</i> , sal, salsa, tomate pelado 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 01.03.017 - Colorau</p> <p>MP 01.03.040 - Piri-piri</p> <p>MP 01.03.035 - Polpa de tomate</p> <p>MP 01.07.012 - <i>Red fish</i></p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p> <p>MP 01.03.029 - Tomate pelado</p> <p>MP 01.01.205 -Vinho branco</p>	
4. Produção:	Lavar, amassar e cortar o peixe em postas e temperar de sal. Descascar, lavar e cortar a cebola às rodelas finas. Descascar, lavar e picar o alho. Colocar num tabuleiro a cebola e o peixe. Fazer o molho com polpa de tomate, tomate pelado, alho, vinho branco, azeite e salsa, regar o peixe com o molho e levar a cozer.	
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:	-----	

Ficha Técnica do Produto Final “Red fish Assado à Portuguesa”

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>13,6g</p> <p>8,6g</p> <p>1,2g</p> <p>0,7g</p> <p>142Kcal</p>
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> 		<p>$\leq 10^2$ UFC/g</p> <p>$\leq 10^2$ UFC/g</p> <p>≤ 10 UFC/g</p> <p>≤ 10 UFC/g</p> <p>< 10 UFC/g</p> <p>$< 10^2$ UFC/g</p> <p>$< 10^2$ UFC/g</p> <p>Ausente em 25g</p> <p>Ausente em 25g</p>
15. Observações/Avisos:	<p>Alergénios: contém 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.