

## Ficha Técnica do Produto Final “Rissóis de Peixe”

<b>1. Código:</b>	<p>PPE 01.17.005</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, farinha de amido, farinha de trigo, leite, limão, margarina, óleo, ovo, pão ralado, pescada, piri-piri, sal, salsa e vinho branco.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água  MP 01.05.002 - Alho  MP 01.03.006 - Azeite  MP 01.05.005 - Cebola  MP 01.03.019 - Farinha de amido  MP 01.03.077 - Farinha trigo  MP 01.06.010 - Leite  MP 01.02.005 - Limão  MP 01.06.011 - Margarina  MP 01.03.026 - Óleo  MP 01.04.019 - Ovo  MP 01.09.004 - Pão ralado  MP 01.07.025 - Pescada  MP 01.03.040 - Piri-piri  MP 01.03.028 - Sal  MP 01.05.020 - Salsa  MP 01.01.205 - Vinho branco</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Lavar e picar a salsa. Descascar, lavar, picar a cebola e o alho e lavar e cortar a pescada. Para o recheio, cozer a pescada em água temperada de sal, retirar as espinhas e a pele. Fazer um refogado com azeite, óleo, alho e cebola picada, deixar alourar e juntar um copo de vinho branco e a pescada desfeita em lascas. Deixar cozinhar. Adicionar o leite com a farinha. Retificar os temperos, sal e piri-piri e deixar cozinhar. Polvilhar com salsa picada. Para a massa, colocar um tacho ao lume com água, sal, margarina e casca de limão. Quando a água estiver a ferver juntar a farinha trigo e mexer até que a massa fique cozida. Fazer os rissóis, passar por ovo e pão ralado.</p>	

## Ficha Técnica do Produto Final “Rissóis de Peixe”

<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organolépticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cor</li> <li>• Aroma</li> <li>• Textura</li> <li>• Sabor</li> <li>• Aspeto</li> </ul>	<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>
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		



## Ficha Técnica do Produto Final “Rissóis de Peixe”

<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	4g
	• Gordura Total	4g
	• Hidratos de Carbono	22g
	• Sal	0.8g
	• Valor Energético	142Kcal
<b>Por 100g/Produto</b>		
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g	
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém leite, ovo, glúten e peixe. Pode conter sulfitos.	
	Produto suscetível do conter OGM's.	

\* 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.