




Ficha Técnica do Produto Final “Salmão Grelhado”

1. Código:	PPE 01.17.353	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por limão, sal e salmão	
3. Matérias-primas:	MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.028 - Sal MP 01.08.002 - Salmão	
4. Produção:	Amanhar o salmão e cortar em postas. Temperar o salmão de sal, sumo de limão e levar a grelhar ou a assar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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:	-----	
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 sair da unidade de produção).	



Ficha Técnica do Produto Final “Salmão Grelhado”

11. Características Organoléticas:	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	23.8g
	• Gordura Total		23.7g
	• Hidratos de Carbono		0g
	• Sal		0,5g
	• Valor Energético		308Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• 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 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.