




Ficha Técnica do Produto Final “Solha Dourada”

1. Código:	PPE 01.17.053	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: farinha de trigo, limão, óleo, ovo, sal e solha.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.077 - Farinha de trigo MP 01.02.005 - Limão MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo MP 01.03.028 - Sal MP 01.07.014 - Solha	
4. Produção:	Amanhar e cortar a solha em postas, temperar de sal e limão e deixar marinar. Passar a solha por farinha e por ovo. Levar a fritar em óleo.	
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 saída da unidade de produção).	



Ficha Técnica do Produto Final “Solha Dourada”

10. Características Organoléticas:	• 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:	• Proteína	Por 100g/Produto	23g
	• Gordura Total		2g
	• Hidratos de Carbono		8,9g
	• Sal		0.6g
	• Valor Energético		147Kcal
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 glúten, ovo e peixe. Pode conter soja. Produto susceptível de 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.