


Ficha Técnica do Produto Final “Solha Gratinada”

1. Código:	PPE 01.17.359	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: azeite, limão, margarina, sal e solha.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.006 - Azeite MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.028 - Sal MP 01.07.014 - Solha	
4. Produção:	Amanhar a solha, cortar em postas, temperar de sal e sumo de limão. Colocar as postas em tabuleiros barrados com margarina, regar com um pouco de azeite e sumo de limão, levar a gratinar.	
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 Gratinada"

10. 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	21.9g
	• Gordura Total		1.8g
	• Hidratos de Carbono		0g
	• Sal		0.4g
	• Valor Energético		104Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g	
	• Leveduras	≤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 e leite.		
	Produto suscetível 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.