


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

<b>1. Código:</b>	PPE 01.17.143	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: abrótea grande, água, azeite, batata, cebola, cenoura, pão de água, tomate pelado e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.07.001 - Abrótea grande Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.006 - Cenoura MP.01.09.011 - Pão de água MP 01.03.029 - Tomate pelado MP 01.03.028 - Sal	
<b>4. Produção:</b>	Amanhar e cortar a abrótea. Descascar, lavar e cortar as batatas, as cebolas e as cenouras. Levar a cozer a abrótea, depois de cozida, retirar as espinhas e a pele, desfiar bem e reservar a água da cozedura. Levar a cozer as batatas e as cenouras. Triturar. Refogar a cebola em azeite e o tomate, juntar a água de cozer o peixe a sopa passada. Adicionar o peixe. Servir com fatias de pão torrado.	
<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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .	



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

<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>10. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	1.3g 0.6g 1.3g 0.7g 17Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten e 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.