


Ficha Técnica do Produto Final

“Macarrão com *Courgettes*”

1. Código:	PVV 01.17.085	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, <i>courgette</i>, massa macarrão, óleo vegetal, orégãos, queijo vegan I, sal e salsa.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.015 - <i>Courgette</i></p> <p>MP 01.03.008 - Massa macarrão</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo vegetal</p> <p>MP 01.03.025 - Orégãos</p> <p>Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491)</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.020 - Salsa</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e picar o alho. Lavar e picar a salsa. Lavar, laminar ou cortar em cubos a <i>courgette</i>. Esfarelar o queijo. Cozer o macarrão em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água. Saltear o alho picado em azeite e juntar a <i>courgette</i>. Adicionar o macarrão, a salsa e os orégãos. Polvilhar com queijo e levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	
6. Conservação:	<p>Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Courgettes”

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).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<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>
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<p>1.8g</p> <p>2.6g</p> <p>14g</p> <p>0.8g</p> <p>86Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Courgettes”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolors	≤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. Pode conter sulfitos e soja. 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.