

## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Queijo e Tomate”

<b>1. Código:</b>	<p>PVV 01.17.342</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, cebola, macarrão, margarina vegetal, pão ralado, pimenta, queijo vegan I, sal e tomate.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.008 - Macarrão</p> <p>MP 01.06.013 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.09.004 - Pão ralado</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491)</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p> <p>MP 01.05.022 - Tomate</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Esfarelar o queijo vegan I. Descascar a cebola e o alho picado em azeite. Lavar e cortar o tomate aos pedaços. Saltear a cebola e o alho picado em azeite, juntar o tomate, sal e pimenta, deixar cozinhar. Cozer a massa em água temperada de sal. Colocar o molho e uma camada de massa e assim sucessivamente. Polvilhar com queijo e pão ralado, levar a gratinar.</p>	
<b>5. Acondicionamento/Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Queijo e Tomate”

<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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção)		
<b>1. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</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>	1.5g 2.7g 15g 0.7g 90.3Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão com Queijo e Tomate”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten. Pode conter proteínas do leite e sulfitos. 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.