


## Ficha Técnica do Produto Final

### “Macarrão à Indiana”

<b>1. Código:</b>	<p>PVV 01.17.080</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de restauração constituído por água, brandy, caril em pó, massa macarrão, margarina vegetal</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>         Agua          MP 01.01.254 - Brandy          MP 01.03.051 - Caril em pó          MP 01.03.008 - Massa macarrão          MP 01.06.013 - Margarina vegetal          MP 01.06.045 - Nata vegetal          MP 01.03.026 - Óleo vegetal          MP 01.05.036 - Pimento <i>marron</i>          MP 01.03.037 - Pimenta branca          MP 01.03.028 - Sal          MP 01.05.020 - Salsa       </p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Lavar e picar o pimento <i>marron</i>. Lavar e picar a salsa. Cozer o macarrão em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Derreter a margarina, juntar a nata, o brandy, a pimenta branca e o caril em pó. Juntar as natas com o caril, adicionar o pimento <i>marron</i> picado e levar a gratinar. Polvilhar com salsa picada e pimento.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	<p>Produto não embalado.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão à Indiana”

<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>11. 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>	2.1g 6.4g 16g 0.9g 130Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Macarrão à Indiana”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>3</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 e soja. Pode conter proteína de 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.