

Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Tomate ”

1. Código:	<p>PVV 01.17.113</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, azeite, cebola, massa cortada, óleo vegetal, orégãos, pimento, queijo vegan I, sal e tomate.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.09.003 - Massa cortada</p> <p>MP 01.03.026 - Óleo vegetal</p> <p>MP 01.03.025 - Orégãos</p> <p>MP 01.05.019 - Pimento</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>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e picar as cebolas. Lavar e cortar o tomate aos pedaços. Lavar e cortar os pimentos às tiras. Cozer a massa com água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Saltear em azeite a cebola, deixar alourar, juntar o tomate e o pimento. Adicionar a massa, os orégãos e polvilhar com queijo ralado. Levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Tomate ”

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, estantes 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>2g</p> <p>2g</p> <p>17g</p> <p>0.6g</p> <p>94Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Massa Cortada com Tomate ”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ²
	• Leveduras	≤10 ²
	• Bolores	≤10
	• Coliformes totais	≤10
	• <i>E.coli</i>	<10
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ²
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ²
	• <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.