

Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Massa à Napolitana”

1. Código:	<p>PVV 01.17.082</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por água, azeite, azeitona, massa cortada, óleo, orégãos, pimenta branca, queijo vegan I, sal e tomate.</p>	
3. Matérias-primas:	<p> Agua MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.005 - Azeitona MP 01.09.003 - Massa cortada MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.03.025 - Orégãos MP 01.03.037 - Pimenta branca Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.022 - Tomate </p>	
4. Produção:	<p>Lavar e cortar em cubos o tomate fresco. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água fria. Juntar a massa, o tomate e as azeitonas. Temperar com azeite, pimenta, orégãos e queijo ralado. Envolver tudo.</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 “Salada de Massa à Napolitana”

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	<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
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	1.7g 2.2g 13g 0.8g 78.6Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Massa à Napolitana”

14. Características Microbiológicas*:

• Microrganismos a 30°C	≤10 ³ UFC/g
• Leveduras	≤10 ² UFC/g
• Bolores	≤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.