

Ficha Técnica do Produto Final

“*Tagliatelle* Estival”

1. Código:	PVV 01.17.335	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, alho, azeite, courgette, limão, manjericão, massa <i>tagliatelle</i> , nata vegetal, pão, pimenta, piri-piri, queijo vegan II e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.015 - Courgette MP 01.02.005 - Limão MP 01.05.057 - Manjericão MP 01.03.096 - Massa <i>tagliatelle</i> MP 01.06.045 - Nata vegetal MP 01.11.020 - Pão MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.03.040 - Piri-piri Queijo vegan II - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.492) MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Descascar, lavar as <i>courgettes</i> e cortar em tiras. Descascar, lavar e picar o alho. Esfarelar o queijo. Lavar e espremer o limão. Saltear em azeite as <i>courgettes</i> em tiras com alho. Temperar de sal, pimenta, piri-piri, manjericão e adicionar as natas. Regar com sumo de limão e deixar cozinhar. Cozer a massa em água temperada de sal, retirar a água e juntar a mistura da <i>courgette</i> . Envolver o queijo. Servir com pão torrado ou frito.	



Ficha Técnica do Produto Final “Tagliatelle Estival”

5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.		
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, 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• Sabor• Textura• 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>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	<p>Por 100g/Produto</p>	<p>3.5g</p> <p>4.5g</p> <p>11g</p> <p>0.7g</p> <p>98.5Kcal</p>



Ficha Técnica do Produto Final “Tagliatelle Estival”

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 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.