


## Ficha Técnica do Produto Final “Canapé com Maionese e Salmão”

1. Código:	ACO 01.17.431	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por : maionese, pão de água, salmão fumado e tosta.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.059 - Maionese MP 01.09.011 - Pão de água MP 01.07.032 - Salmão fumado MP 01.03.065 - Tosta	
4. Produção:	Retirar a côdea do pão. Cortar o miolo do pão em pedaços pequenos em forma de fatia. Cortar o salmão em pequenas lascas. Espalhar a maionese e colocar o salmão. Servir frio.	
5. Acondicionamento/Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°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:	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Canapé com Maionese e Salmão”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. 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>	6.5g 12.8g 46.8g 0.5g 281Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		$\leq 10^3$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



## Ficha Técnica do Produto Final “Canapé com Maionese e Salmão”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e peixe,  
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.