




Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Legumes”

| | | |
|--|---|---|
| 1. Código: | ACO 01.17.445 |  |
| 2. Descrição: | Produto de restauração constituído por alface, cebola, couve roxa, milho, pepino, tomate. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.05.005 - Cebola MP 01.05.018 - Couve roxa MP 01.03.031 - Milho MP 01.05.038 - Pepino MP 01.05.022 - Tomate | |
| 4. Produção: | Lavar e cortar os legumes. Descascar, lavar e picar a cebola. Abrir a lata do milho, escorrer e lavar. Colocar os legumes num tabuleiro. | |
| 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. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Legumes”

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|------------------------|-------------------|--------------------|------------------------|------------------------|------------------------------------|------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|
| 8. Rotulagem: | ----- | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Condições de Distribuição/Transporte: | Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. Dimensões e Formato por Unidade: | Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. Características Organoléticas: | <table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table> | • Cor | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | • Aroma | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | • Sabor | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | • Textura | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | • Aspeto | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | | |
| • Cor | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Aroma | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Sabor | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Textura | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Aspeto | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. Características Físico-Químicas: | Brevemente disponível. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. Informação Nutricional: | <table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>2.9g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>3g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>4g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.4g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>55Kcal</td></tr></table> | • Proteína | Por 100g/Produto | 2.9g | • Gordura Total | 3g | • Hidratos de Carbono | 4g | • Sal | 0.4g | • Valor Energético | 55Kcal | | | | | | | |
| • Proteína | Por 100g/Produto | 2.9g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Gordura Total | | 3g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Hidratos de Carbono | | 4g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Sal | | 0.4g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Valor Energético | | 55Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Características Microbiológicas*: | <table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10⁴ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table> | • Microrganismos a 30°C | ≤10 ⁴ UFC/g | • Leveduras | ≤10 ² UFC/g | • Bolores | ≤10 ² UFC/g | • Coliformes totais | ≤10 ² 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 |
| • Microrganismos a 30°C | ≤10 ⁴ UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Leveduras | ≤10 ² UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Bolores | ≤10 ² UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Coliformes totais | ≤10 ² 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Ficha Técnica do Produto Final “Salada de Legumes”

15. Observações/Avisos:

Pode conter alergénios.

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.