




## Ficha Técnica do Produto Final “Baguete com Salsichão”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.200	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por: água, alface, baguete, ovo, tomate e salsichão.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.11.026 - Baguete MP 01.04.019 - Ovo MP 01.05.022 - Tomate MP 01.04.024 - Salsichão	
<b>4. Produção:</b>	Abrir a baguete ao meio. Lavar a alface e o tomate. Cortar o tomate às rodelas. Cortar os ovos às rodelas. Fazer a montagem da baguete com o salsichão, os ovos, o tomate e a alface.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Consumo imediato.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	-----	
<b>8. Rotulagem:</b>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Baguete com Salsichão”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	-----																		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato.																		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<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>• Textura</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>• 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	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	• Sabor	<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																	
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial																	
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica																	
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.																		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="6"><b>Por 100g/Produto</b></td><td>12g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>7g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>27g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.2g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>219Kcal</td></tr></table>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	12g	• Gordura Total	7g	• Hidratos de Carbono	27g	• Sal	1.2g	• Valor Energético	219Kcal							
• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	12g																	
• Gordura Total		7g																	
• Hidratos de Carbono		27g																	
• Sal		1.2g																	
• Valor Energético		219Kcal																	
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>		<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td><math>\leq 10^3</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td><math>\leq 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td><math>\leq 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><math>&lt; 10</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><math>&lt; 10^2</math> UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><math>&lt; 10^2</math> 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	$\leq 10^3$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	• Bolores	$\leq 10$ UFC/g	• Coliformes totais	$\leq 10$ 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>
• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^3$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Bolores	$\leq 10$ UFC/g																		
• Coliformes totais	$\leq 10$ 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																		



## Ficha Técnica do Produto Final “Baguete com Salsichão”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e ovo. Pode conter leite.

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.