



Ficha Técnica do Produto Final “Baguete de Atum”

1. Código:	OUT 01.17.204	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por água, alface, atum, baguete, maionese, ovo e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.07.002 - Atum MP 01.11.026 - Baguete MP 01.03.078 - Maionese MP 01.04.019 - Ovo MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção:	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 atum, a maionese, os ovos, o tomate e a alface.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Consumo imediato	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	-----	
8. Rotulagem:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Baguete de Atum”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----																		
10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato.																		
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>• 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																	
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.																		
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>Por 100g/Produto</th></tr></thead><tbody><tr><td>• Proteína</td><td>11g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>22g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>26g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.1g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>346Kcal</td></tr></tbody></table>		Por 100g/Produto	• Proteína	11g	• Gordura Total	22g	• Hidratos de Carbono	26g	• Sal	1.1g	• Valor Energético	346Kcal						
	Por 100g/Produto																		
• Proteína	11g																		
• Gordura Total	22g																		
• Hidratos de Carbono	26g																		
• Sal	1.1g																		
• Valor Energético	346Kcal																		
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tbody><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10³ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤10 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></tbody></table>	• 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
• 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																		



Ficha Técnica do Produto Final “Baguete de Atum”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, peixe e ovo.

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.