




Ficha Técnica do Produto Final “Bifana em Carcaça”

1. Código:	OUT 01.17.226	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por: bifana e pão de água.	
3. Matérias-primas:	Bifana (ver protocolo de receita: PCA 01.17.494) MP 01.09.011 - Pão de água	
4. Produção:	Abrir a carcaça ao meio e colocar a bifana. Cortar a sandes ao meio.	
5. Acondicionamento/ Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Consumo imediato.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	-----	
8. Rotulagem:	-----	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----	
10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bifana em Carcaça”

10. Características Organoléticas:	• 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:	Não disponível.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	12g
	• Gordura Total		11g
	• Hidratos de Carbono		26g
	• Sal		0.7g
	• Valor Energético		251Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² 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. 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.