




Ficha Técnica do Produto Final “Bife de Frango Panado em Carça ”

| | | |
|--|--|---|
| 1. Código: | OUT 01.17.271 |  |
| 2. Descrição: | Produto de snack-bar constituído por: bife de frango panado e carça. | |
| 3. Matérias-primas: | Bife de frango panado (ver protocolo de receita PCA 01.17.495) MP 01.11.020 - Carça | |
| 4. Produção: | Abrir a carça ao meio e colocar o bife de frango panado e cortar a carça 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**
“Bife de Frango Panado em Carça ”

| | | | |
|---|-----------|--------------------|-------------------------|
| 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: | Brevemente disponível. |
|---|------------------------|

| | | | |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|---------|
| 13. Informação Nutricional: | • Proteína | Por 100g/Produto | 13g |
| | • Gordura Total | | 15g |
| | • Hidratos de Carbono | | 28g |
| | • Sal | | 1g |
| | • Valor Energético | | 299Kcal |

| | | |
|--|------------------------------------|-------------------|
| 14. Características Microbiológicas*: | • Microrganismos a 30°C | $\leq 10^2$ UFC/g |
| | • Leveduras | $\leq 10^2$ 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. Pode conter soja. 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.