



Ficha Técnica do Produto Final “Bola de Fiambre”

| | | |
|--|--|---|
| 1. Código: | OUT 01.17.477 |  |
| 2. Descrição: | Produto de snack-bar constituído por: bacon, farinha, fermento, fiambre, margarina, ovo e sal. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.04.004 - Bacon MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo MP01.0.028 - Sal | |
| 4. Produção: | Fatiar o bacon e o fiambre. Bater a farinha, os ovos o fermento e o sal e deixar levedar. Untar um tabuleiro com margarina. Estender a massa e rechear com as fatias de bacon, fiambre e cobrir com a massa restante. Pincelar com gema de ovo. Levar a cozer. | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |
| 6. Conservação: | Consumir de imediato. | |
| 7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima: | ----- | |
| 8. Rotulagem: | ----- | |
| 9. Condições de Distribuição/Transporte: | ----- | |



Ficha Técnica do Produto Final “Bola de Fiambre”

| | | | |
|--|--|-------------------------|-------------------------|
| 10. Dimensões e Formato por Unidade: | Servir em prato. | | |
| 11. Características Organoléticas: | • 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: | • Proteína | Por 100g/Produto | 12g |
| | • Gordura Total | | 12g |
| | • Hidratos de Carbono | | 34g |
| | • Sal | | 1.3g |
| | • Valor Energético | | 303Kcal |
| 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, leite e ovo. Pode conter vestígios de 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.