




## Ficha Técnica do Produto Final “*Croissant Misto*”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.174	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de cafetaria constituído por: <i>croissant</i> , fiambre da pá e queijo de barra.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.11.002 - <i>Croissant</i> MP 01.04.015 - Fiambre da pá MP 01.06.012 - Queijo de barra	
<b>4. Produção:</b>	Abrir o <i>croissant</i> e colocar o queijo e o fiambre e cortar o <i>croissant</i> ao meio.	
<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>	-----	
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	-----	
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Croissant Misto”

<b>11. Características Organoléticas:</b>	• 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>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	14g
	• Gordura Total		19g
	• Hidratos de Carbono		30g
	• Sal		1.9g
	• Valor Energético		347Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>3</sup> UFC/g	
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Bolores	≤10 UFC/g	
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g	
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g	
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g	
• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g		
• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g		
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten, leite e produtos derivados do 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.