



Ficha Técnica do Produto Final “Francesinha”

1. Código:	OUT 01.17.282	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por: tranche de vitela, cerveja, fiambre, <i>ketchup</i> picante, margarina, pão de forma, queijo, vinho do porto e <i>whisky</i> .	
3. Matérias-primas:	MP 01.04.040 – Tranche de vitela MP 01.01.201 - Cerveja MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.03.090 - <i>Ketchup</i> picante MP 01.06.011 - Margarina MP 01.11.021 - Pão de Forma MP 01.06.012 - Queijo MP 01.01.223 - Vinho do Porto MP 01.01.230 - <i>Whisky</i>	
4. Produção:	Para o molho, juntar cerveja, <i>Ketchup</i> c/picante, margarina, vinho do porto, <i>Whisky</i> e levar ao lume, deixar ferver até engrossar. Para a montagem da francesinha, tostar o pão e grelhar o bife. Colocar no pão tostado o bife, o fiambre e o queijo. Colocar o queijo por cima do pão e regar com o molho.	
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 “Francesinha”

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"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>13.3g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>17.7g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>6.5g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.5g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>249Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	13.3g	• Gordura Total	17.7g	• Hidratos de Carbono	6.5g	• Sal	1.5g	• Valor Energético	249Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	13.3g																	
• Gordura Total		17.7g																	
• Hidratos de Carbono		6.5g																	
• Sal		1.5g																	
• Valor Energético		249Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ 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>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>$< 10^2$ 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></table>	• 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
• 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																		



Ficha Técnica do Produto Final “Francesinha”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, produtos derivados do leite. Pode conter mostarda e sulfitos.

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.