



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer no Prato”

1. Código:	OUT 01.17.032	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por: <i>hambúrguer</i> , <i>ketchup</i> , óleo e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	MP 01.04.016 - <i>Hambúrguer</i> MP 01.03.027 - <i>Ketchup</i> MP 01.03.026 - Óleo MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Juntar o óleo, vinho branco, <i>ketchup</i> e mexer. Levar a grelhar o <i>hambúrguer</i> . Regar o <i>hambúrguer</i> 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:	-----	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer no Prato”

10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato.		
9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----		
10. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	27.3g 8.2g 2g 0.5g 191Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “*Hambúrguer no Prato*”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: 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.