



Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer Especial”

1. Código:	OUT 01.17.279	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por água, alface, carcaça, fiambre, <i>hambúrguer</i> , ovo e queijo de barra.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.11.020 - Carcaça MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.04.041 - <i>Hambúrguer</i> MP 01.04.019 - Ovo MP 01.06.012 - Queijo de barra	
4. Produção:	Lavar a alface. Abrir a carcaça ao meio. Cortar os ovos às rodelas. Grelhar o <i>hambúrguer</i> . Fazer a montagem do <i>hambúrguer</i> com a carcaça, fiambre, queijo, alface, <i>hambúrguer</i> e ovo.	
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 “Hambúrguer Especial”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----																		
10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato.																		
10. 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="6">Por 100g/Produto</td><td>13g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>15g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>19g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1.2g</td></tr><tr><td>• Kcal</td><td>263Kcal</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	13g	• Gordura Total	15g	• Hidratos de Carbono	19g	• Sal	1.2g	• Kcal	263Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	13g																	
• Gordura Total		15g																	
• Hidratos de Carbono		19g																	
• Sal		1.2g																	
• Kcal		263Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^3$ 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	$\leq 10^3$ 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	$\leq 10^3$ 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 “*Hambúguer Especial*”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, leite, produtos derivados do leite e ovo.
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.