




## Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer com Queijo”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.274	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por: <i>hambúrguer</i> de aves, pão de <i>hambúrguer</i> e queijo de barra.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.04.016 - <i>Hambúrguer</i> de aves MP 01.11.022 - Pão de <i>hambúrguer</i> MP 01.06.012 - Queijo de barra	
<b>4. Produção:</b>	Temperar o <i>hambúrguer</i> com sal e alho picado. Grelhar o <i>hambúrguer</i> . Fazer a montagem do <i>hambúrguer</i> com o queijo.	
<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 de vidro.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Hambúrguer com Queijo”

<b>10. Características Organoléticas:</b>	• 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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	11g
	• Gordura Total		14g
	• Hidratos de Carbono		18g
	• Sal		1.2g
	• Valor Energético		249Kcal
<b>4. 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 e produtos derivados do leite. Pode conter vestígios de ovo e soja. Produto suscetível de conter OGM's		

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.