




Ficha Técnica do Produto Final “Meia Torrada Pão de Forma”

1. Código:	OUT 01.17.194											
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por: pão de forma.											
3. Matérias-primas:	MP 01.11.021 - Pão de forma											
4. Produção:	Torrar o pão de forma e cortar em tiras.											
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:	-----											
10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato.											
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<table><tr><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table>	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica											
<i>Sui generis</i>	Análise sensorial											
<i>Sui generis</i>	Análise sensorial											
<i>Sui generis</i>	Análise sensorial											
<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica											



Ficha Técnica do Produto Final “Meia Torrada Pão de Forma”

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 7g 1g 52g 1.1g 245g
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>	$\leq 10^3$ 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
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten. 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.