




Ficha Técnica do Produto Final “Prego de Carne de Porco ”

1. Código:	OUT 01.17.183	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por carcaça e lombo.	
3. Matérias-primas:	MP 01.11.020 - Carcaça MP 01.04.018 - Lombo	
4. Produção:	Abrir a carcaça ao meio, colocar a carne de lombo e cortar o prego ao meio.	
5. Acondicionamento/ Embalagem:	Servir após confeção.	
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 “Prego de Carne de Porco ”

10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato.		
11. 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	13g 12g 27g 1.2g 268Kcal
11. Características Organoléticas:	<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 “Prego de Carne de Porco ”

15.Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten.
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.