




## Ficha Técnica do Produto Final “Salada Caprichosa”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.210	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por: água, alface, cenoura, fiambre e queijo.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.05.006 - Cenoura MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.06.012 - Queijo	
<b>4. Produção:</b>	Lavar a alface e a cenoura. Ralar a cenoura. Fazer a montagem da salada com a alface, a cenoura, o queijo e o fiambre.	
<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>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Salada Caprichosa”

<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato.		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	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
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	7g
	• Gordura Total		3g
	• Hidratos de Carbono		5g
	• Sal		0.5g
	• Valor Energético		75Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>4</sup> UFC/g	
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Bolors	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Coliformes totais	≤10 <sup>2</sup> 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		



## Ficha Técnica do Produto Final “Salada Caprichosa”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém leite, produtos derivados do leite.  
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.