




Ficha Técnica do Produto Final "Salada Exótica"

1. Código:	OUT 01.17.211	
2. Descrição:	Produto de snack-bar constituído por: água, alface, ananás, delícia, fiambre, milho e tomate.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.02.010 - Ananás MP 01.07.020 - Delícia MP 01.04.015 - Fiambre MP 01.03.031 - Milho MP 01.05.022 - Tomate	
4. Produção	Lavar a alface e o tomate. Cortar o tomate às rodelas. Cortar o ananás e as delícias. Juntar a alface, o ananás, as delícias, o milho, o fiambre e o tomate.	
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 “Salada Exótica”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----																		
10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em prato.																		
11. 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="5">Por 100g/Produto</td><td>8g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>3g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>10g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.5g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>99Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	8g	• Gordura Total	3g	• Hidratos de Carbono	10g	• Sal	0.5g	• Valor Energético	99Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	8g																	
• Gordura Total		3g																	
• Hidratos de Carbono		10g																	
• Sal		0.5g																	
• Valor Energético		99Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^4$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>$\leq 10^2$ 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	$\leq 10^4$ UFC/g	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	• Bolores	$\leq 10^2$ UFC/g	• Coliformes totais	$\leq 10^2$ 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	$\leq 10^4$ UFC/g																		
• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Bolores	$\leq 10^2$ UFC/g																		
• Coliformes totais	$\leq 10^2$ 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 “Salada Exótica”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém marisco e 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.