




## Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Fiambre Pão de Forma”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.167	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de cafetaria constituído por pão de forma e fiambre.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.11.021 - Pão de forma MP 01.04.015 - Fiambre	
<b>4. Produção:</b>	Colocar o fiambre em pão de forma. Cortar a sandes ao meio.	
<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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Fiambre Pão de Forma”

<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
	• Sabo	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
<b>11. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato.		
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	9g
	• Gordura Total		6g
	• Hidratos de Carbono		27g
	• Sal		1.1g
	• Valor Energético		198Kcal
<b>14. 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		



## Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Fiambre Pão de Forma ”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e lactose.  
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.