




Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Paio”

1. Código:	OUT 01.17.165	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por carcaça e paio.	
3. Matérias-primas:	MP 01.11.020 - Carcaça MP 01.08.007 - Paio	
4. Produção:	Abrir a carcaça ao meio, colocar o paio e cortar a sandes ao meio.	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Paio”

11. Características Organoléticas:	• 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:	• Proteína	Por 100g/Produto	13g
	• Gordura Total		11g
	• Hidratos de Carbono		31g
	• Sal		1.5g
	• Valor Energético		275Kcal

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^3$ UFC/g
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Bolores	≤ 10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤ 10 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

15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten, lactose e sulfitos. 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.