




Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Presunto em Pão de Forma”

| | | |
|--|---|---|
| 1. Código: | OUT 01.17.217 |  |
| 2. Descrição: | Produto de snack-bar constituído por: água, alface, ovo, pão de forma, presunto e tomate. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.05.003 - Alface MP 01.04.019 - Ovo MP 01.11.021 - Pão de forma MP 01.08.003 - Presunto MP 01.05.022 - Tomate | |
| 4. Produção: | Lavar a alface e o tomate. Cortar o tomate e os ovos às rodelas. Fazer a montagem da sandes com a alface, o presunto, o ovo 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**
“Sandes de Presunto em Pão de Forma”

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------|--------------------|-------------------|---------|--------------------|-------------------|----------|--------------------|-------------------------|
| 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: | <ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético | Por 100g/Produto | <ul style="list-style-type: none">14g4g30g1g212Kcal |
|------------------------------------|---|-------------------------|---|

| | | |
|--|--|--|
| 14. Características Microbiológicas*: | <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> | <ul style="list-style-type: none">≤10³ UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente em 25g |
|--|--|--|



Ficha Técnica do Produto Final “Sandes de Presunto em Pão de Forma”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e ovo.
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.