



Ficha Técnica do Produto Final “Torrada Carcaça com Margarina”

1. Código:	OUT 01.17.176	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por: carcaça e margarina.	
3. Matérias-primas:	MP 01.11.020 - Carcaça MP 01.06.011 - Margarina	
4. Produção:	Abrir a carcaça ao meio e torrar. Barrar com margarina e cortar a torrada 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 “Torrada Carcaça com Margarina”

	Parâmetro	Descrição	Tipo de análise
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	7g
	• Gordura Total		16g
	• Hidratos de Carbono		45g
	• Sal		1.5g
	• Valor Energético		352Kcal
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 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.