


## Ficha Técnica do Produto Final

### “Tosta Mista Especial”

<b>1. Código:</b>	OUT 01.17.281	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de snack-bar constituído por: fiambre, molho de francesinha, pão de forma e queijo.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.04.015 - Fiambre Molho de francesinha (ver protocolo ACO 01.17.493) MP 01.11.021 - Pão de forma MP 01.06.012 - Queijo	
<b>4. Produção:</b>	Tostar o pão. Colocar sobre o pão tostado, o queijo e o fiambre. Colocar queijo por cima da tosta e regar com molho de francesinha.	
<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 “Tosta Mista Especial”

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		17.7g
	• Hidratos de Carbono		8g
	• Sal		1.5g
	• Valor Energético		243.3Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• 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	
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten, leite, produtos derivados do leite. Pode conter sulfitos. Produto suscetível de conter OGM's.		

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.