


Ficha Técnica do Produto Final “Tosta de Queijo em Pão de Forma”

1. Código:	OUT 01.17.182	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por pão de forma e queijo.	
3. Matérias-primas:	MP 01.11.021 - Pão de forma MP 01.06.012 - Queijo	
4. Produção:	Colocar o queijo em pão de forma, levar a tostar e cortar a tosta ao meio.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Servir após confeção.	
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 “Tosta de Queijo em Pão de Forma”

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	15g
	• Gordura Total		14g
	• Hidratos de Carbono		26g
	• Sal		0.6g
	• Valor Energético		290Kcal

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^3$ UFC/g
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g
	• Bolors	≤ 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 produtos derivados do 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.