





FICHA TÉCNICA

Produto : Francesinha de Bife



Composição	A francesinha de bife é um produto constituído por uma sandwich com molho de francesinha .	
Características	Características Físicas	1 Unid embalada em cuvette.
	Alergéneos	Contém glúten, soja, ovo, dióxido de enxofre e sulfitos, aipo, mostarda, marisco, peixe e produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca). Isento de componentes geneticamente modificados.
Apresentação no Mercado	Embalagem Primária	Cliente final: Embalada à unidade em cuvette de plástico selada (compartimentos separados para sandwich e molho). Cliente restauração: Embalada à unidade em saco PAPE, com separação entre a sandwich e o molho. 
	Embalagem Secundária	Cliente final: Unidade de cuvette envolvida em embalagem cartão fino, acondicionadas em caixas de cartão para transporte. Cliente restauração: Caixa de cartão. 
Armazenamento e Distribuição	Conservação	Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura máxima de -18°C. 
	Distribuição	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -15°C.
	 Durabilidade	A Francesinha congelada tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalamento, em condições normais de armazenamento (-18°C).
Preparação	Descongelação	A descongelação do produto deve ser feita a uma temperatura entre 0º e 4ºC, sem violar a embalagem primária. Ou descongelação com recurso a micro-ondas imediatamente antes do período de confeção do alimento.
	Utilização Prevista	Um sanduíche deve ser confeccionado, garantido pela mesma medida que os 75º C durante pelo menos 15 segundos. O molho de francesinha só pode ser consumido após o processamento térmico, atingindo uma temperatura mínima de 75ºC durante aproximadamente 5 minutos. Recomenda-se a constante e a adição de piri piri a gosto. Para o transporte em clima de partida normal (temperatura entre 1º-4ºC), passando a ter uma máxima temperatura de 72 horas. Servir um sanduíche envolvida em molho de francesinha.