



## Ficha Técnica do Produto Final “Batata Assada”

<b>1. Código:</b>	ACO 01.17.065	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, batata, óleo, sal, salsa e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.05.004 - Batata MP 01.03.026 - Óleo MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Descascar, lavar e cortar as batatas em cubos ou em gomos. Descascar, lavar e picar os alhos. Lavar e picar a salsa. Temperar as batatas com alho, vinho branco, óleo, sal e salsa picada. Levar a assar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.	
<b>8. Rotulagem:</b>	-----	
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .	



## Ficha Técnica do Produto Final “Batata Assada”

<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	3.2g 4.8g 24.8g 0.4g 159Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		$\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $\leq 10$ UFC/g $< 10$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Uso/Aplicações:</b>	Alergénios: pode conter soja e sulfitos. 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.