




## Ficha Técnica do Produto Final “Batata Cozida”

<b>1. Código:</b>	ACO 01.17.062	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, batata e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.004 - Batata MP 01.03.028 - Sal	
<b>4. Produção:</b>	Descascar, lavar e cortar as batatas. Levar as batatas a cozer em água temperada de sal.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .	
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção)	



## Ficha Técnica do Produto Final “Batata Cozida”

<b>11. Características Organoléticas:</b>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise sensorial
	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação macroscópica
<b>12. Características Físico-Químicas*:</b>	Não disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	2.4g
	• Gordura Total		0g
	• Hidratos de Carbono		18.5g
	• Sal		0.3g
	• Valor Energético		87Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</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 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		
<b>15. Uso/Aplicações:</b>	Pode conter alergénios. 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.