




Ficha Técnica do Produto Final “Batata-Doce Assada”

1. Código:	ACO 01.17.455	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por água, batata-doce e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.059 - Batata-doce MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Descascar, lavar e cortar as batatas em rodelas. Dispor num tabuleiro a batata com sal e levar a assar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	
8. Rotulagem:	-----	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.	



Ficha Técnica do Produto Final “Batata-Doce Assada”

10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organolépticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<ul style="list-style-type: none"><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i>	<ul style="list-style-type: none">Observação macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<ul style="list-style-type: none">1g0g28.3g0g123Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		<ul style="list-style-type: none">$\leq 10^2$ UFC/g$\leq 10^2$ UFC/g≤ 10 UFC/g≤ 10 UFC/g< 10 UFC/g$< 10^2$ UFC/g$< 10^2$ UFC/gAusente em 25gAusente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “Batata-Doce Assada”

15. Observações/Avisos:

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.