




Ficha Técnica do Produto Final “Puré de Batata”

1. Código:	ACO 01.17.357	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por; água, batata, leite, margarina, noz-moscada e sal.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.05.004 - Batata MP 01.06.010 - Leite MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.058 - Noz-moscada MP 01.03.028 - Sal	
4. Produção:	Descascar, lavar e cortar as batatas. Levar as batatas a cozer em água temperada de sal. Adicionar leite, manteiga, noz-moscada e reduzir a puré.	
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:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Puré de Batata”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estantes em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	• 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
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	2.3g
	• Gordura Total		5.2g
	• Hidratos de Carbono		16.8g
	• Sal		0.3g
	• Valor Energético		126Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Bolores	≤ 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		



Ficha Técnica do Produto Final “Puré de Batata”

15. Uso/Aplicações:

Alergénios: contém 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.