



Ficha Técnica do Produto Final “Batido de Goiaba”

1. Código:	OUT 01.17.294	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por açúcar, leite e polpa de fruta congelada de goiaba.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.001 - Açúcar MP 01.06.010 - Leite MP 01.01.274 - Polpa de fruta congelada de Goiaba	
4. Produção:	Juntar o leite e o açúcar à polpa de fruta previamente descongelada. Liquefazer. Servir.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Consumir de imediato.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	-----	
8. Rotulagem:	-----	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Batido de Goiaba”

10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em copo.		
10. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<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
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	3g 6.5g 22g 0g 158.5Kcal
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>		$\leq 10^4$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “Batido de Goiaba”

15. Observações/Avisos:

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.