




Ficha Técnica do Produto Final “Batido de Papaia e Limão”

1. Código:	OUT 01.17.295	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por: açúcar, leite, limão e papaia.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.001 - Açúcar MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.02.014 - Papaia	
4. Produção:	Lavar e cortar o limão e a papaia. Juntar o leite e o açúcar à fruta. 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:	-----	
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em copo.	



Ficha Técnica do Produto Final “Batido de Papaia e Limão”

10. 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	3g
	• Gordura Total		6.5g
	• Hidratos de Carbono		18g
	• Sal		0g
	• Valor Energético		142.5Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	$\leq 10^4$ UFC/g	
	• Leveduras	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Bolores	$\leq 10^2$ UFC/g	
	• Coliformes totais	$\leq 10^2$ 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		
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.