



## Ficha Técnica do Produto Final “Chá de Camomila”

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>1. Código:</b>  | OUT 01.17.189  |  |
| <b>2. Descrição:</b>   | Produto de cafetaria constituído por: açúcar/adoçante, água e chá de camomila.             |   |
| <b>3. Matérias-primas:</b>   | MP 01.03.001 - Açúcar<br>MP 01.15.004 - Adoçante<br>Água<br>MP 01.03.104 - Chá de camomila |   |
| <b>4. Produção:</b>  | Ferver a água. Servir com chá e açúcar/adoçante.   |   |
| <b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>                                | Servir após confeção.  |   |
| <b>6. Conservação:</b>   | Consumo imediato.  |   |
| <b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b> | -----  |   |
| <b>8. Rotulagem:</b>   | -----  |   |
| <b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>                        | -----  |   |
| <b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>                            | Servir em chávena.   |   |



## Ficha Técnica do Produto Final “Chá de Camomila”

|   |  |                         |                         |
|---|--|-------------------------|-------------------------|
| <b>11. Características Organoléticas:</b>     | • Cor  | <i>Sui generis</i>      | Observação macroscópica |
|   | • Aroma  | <i>Sui generis</i>      | Análise sensorial       |
|   | • Textura  | <i>Sui generis</i>      | Análise sensorial       |
|   | • Sabor  | <i>Sui generis</i>      | Análise sensorial       |
|   | • Aspeto   | <i>Sui generis</i>      | Observação macroscópica |
| <b>12. Características Físico – Químicas:</b> | Brevemente disponível.   |                         |                         |
| <b>13. Informação Nutricional:</b>            | • Proteína   | <b>Por 100g/Produto</b> | 0g                      |
|   | • Gordura Total  |                         | 0.2g                    |
|   | • Hidratos de Carbono  |                         | 5g                      |
|   | • Sal  |                         | 0g                      |
|   | • Valor Energético   |                         | 20Kcal                  |
| <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 <sup>2</sup> 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. Observações/Avisos:</b>                | Pode conter alergénios.<br>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.