




Ficha Técnica do Produto Final “Meia de Leite”

| | | |
|--|---|---|
| 1. Código: | OUT 01.17.155 |  |
| 2. Descrição: | Produto de cafetaria constituído por: açúcar/adoçante, água, grão de café e leite. | |
| 3. Matérias-primas: | MP 01.03.001 Açúcar MP 01.15.004 Adoçante Água MP 01.15.001 Grão de café MP 01.06.010 Leite | |
| 4. Produção: | Moer o grão de café e preparar o café. Aquecer o leite. Aquecer o café e juntar ao leite. Servir com açúcar/adoçante. | |
| 5. Acondicionamento / Embalagem: | Produto não embalado. | |
| 6. Conservação: | Consumo imediato. | |
| 7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima: | ----- | |
| 8. Rotulagem: | ----- | |
| 9. Condições de Distribuição/Transporte: | ----- | |



Ficha Técnica do Produto Final “Meia de Leite”

| | | | |
|---|--|--|--|
| 10. Dimensões e Formato por unidade: | Servir em chávena. | | |
| 11. Características Organoléticas: | <ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• 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 | 2.4g 1.5g 8g 0g 55.1Kcal |
| 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> | | $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g |



Ficha Técnica do Produto Final “Meia de Leite”

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.