




Ficha Técnica do Produto Final “Sumo Natural de Caju ”

1. Código:	OUT 01.17.265	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por: polpa de fruta de caju.	
3. Matérias-primas:	MP 01.01.291 Polpa de fruta de Caju	
4. Produção:	Liquefazer a polpa de fruta e servir.	
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:	-----	
10. Dimensões e Formato por unidade:	Servir em copo alto.	



Ficha Técnica do Produto Final “Sumo Natural de Caju ”

10. Características Organoléticas:	• 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
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	• Proteína	Por 100g/Produto	0g
	• Gordura Total		0g
	• Hidratos de Carbono		13g
	• Sal		0g
	• Valor Energético		52Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ⁴ UFC/g	
	• Leveduras e Bolores	≤10 ² UFC/g	
	• Coliformes totais	≤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 caju. 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.