




Ficha Técnica do Produto Final “Sumo Natural de Mamão”

1. Código:	OUT 01.17.270	
2. Descrição:	Produto de cafetaria constituído por: polpa de fruta de mamão.	
3. Matérias-primas:	MP 01.01.275 - Polpa de fruta de Mamão	
4. Produção:	Liquefazer a polpa da 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 de vidro alto.	



Ficha Técnica do Produto Final “Sumo Natural de Mamão”

11. 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		11g
	• Sal		0g
	• Valor Energético		44Kcal

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:	Pode conter alergénios. 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.