




## Ficha Técnica do Produto Final “Aletria”

<b>1. Código:</b>	SOB 01.17.322	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: açúcar, água, aletria, canela, leite, limão.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.03.002 - Açúcar Água MP 01.03.003 - Aletria MP 01.03.049 - Canela MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão	
<b>4. Produção:</b>	Aquecer o leite. Juntar água, casca de limão e açúcar. Levar ao lume até ferver. Juntar a aletria e o leite. Retirar do lume e deixar arrefecer um pouco. Adicionar o restante leite e envolver tudo, juntar ao preparado anterior e levar novamente ao lume. Por fim, colocar em taças e decorar com canela em pó.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.	
<b>8. Rotulagem:</b>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Aletria”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em taça ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	• 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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	8g
	• Gordura Total		2g
	• Hidratos de Carbono		68g
	• Sal		0.4g
	• Valor Energético		322Kcal
<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		



## Ficha Técnica do Produto Final “Aletria”

### 15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e 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.