

## Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Doce com Maçã Caramelizada”

<b>1. Código:</b>	<p>SOB 01.17.390</p>	
<b>2. Descrição:</b>	<p>Produto de pasteleria constituído por: açúcar, água, arroz, canela, leite, limão, maçã, margarina, ovo, pau de canela, sal e vinho do porto.</p>	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>MP 01.03.002 - Açúcar          Água          MP 01.03.004 - Arroz          MP 01.03.049 - Canela          MP 01.06.010 - Leite          MP 01.02.005 - Limão          MP 01.02.021 - Maçã          MP 01.06.011 - Margarina          MP 01.04.019 - Ovo          MP 01.03.084 - Pau de canela          MP 01.03.028 - Sal          MP 01.01.223 - Vinho do porto</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Lavar o limão, lavar e cortar as maçãs em meias luas e separar as gemas das claras. Colocar o leite ao lume com pau de canela e o açúcar e deixar ferver. Cozer o arroz, em água temperada de sal, casca de limão e margarina. Adicionar leite bem quente pouco a pouco à medida que o arroz o for absorvendo. Retirar do lume e juntar as gemas. Colocar num recipiente e polvilhar com canela em pó.</p> <p>Para a cobertura colocar o açúcar ao lume até formar caramelo, juntar o vinho do porto e as maçãs cortadas em meias luas e colocar em cima do arroz.</p>	



## Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Doce com Maçã Caramelizada”

<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C de $\pm 2^\circ\text{C}$ 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>	-----		
<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>	4.4g
	• Gordura Total		3.8g
	• Hidratos de Carbono		55g
	• Sal		0.05g
	• Valor Energético		273Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Arroz Doce com Maçã Caramelizada”

<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>	Alergénios: contém leite e ovo. Pode conter sulfitos. 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.