




Ficha Técnica do Produto Final “Bavaroise de Morango”

1. Código:	SOB 01.17.421	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, gelatina, morango, leite condensado e nata.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.061 - Gelatina MP 01.02.017 - Morango MP 01.06.033 - Leite condensado MP 01.11.011 - Nata	
4. Produção:	Preparar a gelatina, lavar e cortar os morangos. Bater as natas e o leite condensado. Juntar a gelatina, levar ao frigorífico e decorar com morangos.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um período máximo de 4 horas	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	
8. Rotulagem:	-----	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bavaroise de Morango”

10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• 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	2.6g 16g 22g 0.05g 242Kcal
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>		$\leq 10^4$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g $\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g



Ficha Técnica do Produto Final “*Bavaroise de Morango*”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém leite e produtos derivados do 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.