




## Ficha Técnica do Produto Final “Espetada de Fruta”

<b>1. Código:</b>	SOB 01.17.394	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, kiwi, morango e uva.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.02.007 - Kiwi MP 01.02.017 - Morango MP 01.02.018 - Uva	
<b>4. Produção:</b>	Descascar e lavar o kiwi. Lavar os morangos e as uvas. Cortar a fruta em pedaços pequenos e colocar no espeto alternadamente.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°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 prato ou em caixas herméticas.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Espetada de Fruta”

<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>	0.3g
	• Gordura Total		0.5g
	• Hidratos de Carbono		17g
	• Sal		0.05g
	• Valor Energético		73Kcal
<b>14. Características microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>4</sup> UFC/g	
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Bolores	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	
	• Coliformes totais	≤10 <sup>2</sup> 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: não parece 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.



## Ficha Técnica do Produto Final “Espetada de Fruta”

---