|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Código:** | | SOB 01.17.320 | | | | | **C:\Users\sasutad\Desktop\28069445982816e563ced4b7b88e9df27d221_maca_assada.jpg** |
|  | |  | | | | | |
| **2. Descrição:** | | Produto de restauração constituído por açúcar, água, maçã, e vinho do porto. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **3. Matérias-primas:** | | MP 01.03.002 - Açúcar  Água  MP 01.02.021 - Maçã  MP 01.01.223 - Vinho do porto | | | | | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |  | | | | | |
| **4. Produção:** | | Lavar as maçãs e retirar os caroços. Colocar as maçãs em tabuleiros e polvilhar com açúcar. Regar com vinho do porto e levar a assar. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **5. Acondicionamento / Embalagem:** | | Produto não embalado. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **6. Conservação:** | | Conservar a temperatura entre 2 e 8ºC ± 2ºC 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 8ºC. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **10. Dimensões e Formato por Unidade:** | | Servir em prato ou em caixa hermética (apara saída da unidade e produção). | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **11. Características Organoléticas:** | | * Cor * Aroma * Sabor * Textura * Aspeto | *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis* | | | | Observação macroscópica  Análise sensorial  Análise sensorial  Análise sensorial  Observação macroscópica |
|  | |  | | | | | |
| **12. Características Físico-Químicas:** | | Brevemente disponível. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| **13. Informação Nutricional:** | * Proteína * Gordura Total * Hidratos de Carbono * Sal * Valor Energético | | | **Por 100g/Produto** | 0.2g  0.5g  23.9g  0.05g  106Kcal | | |
|  | |  | | | | | |
| **14. Características Microbiológicas\*:** | | * Microrganismos a 30ºC * Leveduras * Bolores * Coliformes totais * *E.coli* * *Listeria spp.* * Estafilococos coagulase positiva * *Salmonella spp.* * *Listeria monocytogenes* | | | | ≤102 UFC/g  ≤102 UFC/g  ≤10 UFC/g  ≤10 UFC/g  <10 UFC/g  <102 UFC/g  <102 UFC/g  Ausente em 25g  Ausente em 25g | |
|  | |  | | | | | |
| **15. Observações/Avisos:** | | Alergénios: pode conter sulfitos.  Produto suscetível de conter OGM’s. | | | | | |

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.