|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 - AçúcarÁguaMP 01.02.021 - MaçãMP 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 macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação macroscópica |
|  |  |
| **12. Características Físico-Químicas:** | Brevemente disponível. |
|  |  |
| **13. Informação Nutricional:**  | * Proteína
* Gordura Total
* Hidratos de Carbono
* Sal
* Valor Energético
 | **Por 100g/Produto** | 0.2g0.5g23.9g0.05g106Kcal |
|  |  |
| **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 25gAusente 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.