


## Ficha Técnica do Produto Final "Creme Conde"

<b>1. Código:</b>	SOP 01.17.133	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por água, azeite, batata, cebola, cenoura, feijão vermelho e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.03.006 - Azeite</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.05.006 - Cenoura</p> <p>MP 01.05.012 - Feijão vermelho</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	Lavar e demolhar o feijão vermelho. Descascar e lavar as batatas, as cenouras, as cebolas e levar a cozer juntamente com o feijão. Triturar. Temperar de sal e azeite. Cozer.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a 65°C. Permitir uma tolerância de $\pm$ 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 $\geq$ 65°C.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Creme Conde”

<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixas herméticas (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	1g 1.5g 5.5g 0.4g 42Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 UFC/g ≤10 UFC/g <10 UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: não parece conter alérgenos. 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.