


Ficha Técnica do Produto Final

“Batatas *Dauphinois*”

1. Código:	<p>PVV 01.17.346</p>	
2. Descrição:	<p>Produto de restauração constituído por: água, alho, batata, cebola, cogumelo, margarina vegetal, nata vegetal, pimenta, queijo vegan I e sal.</p>	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.005 - Cebola</p> <p>MP 01.03.103 - Cogumelo</p> <p>MP 01.06.013 - Margarina vegetal</p> <p>MP 01.06.045 - Nata Vegetal</p> <p>MP 01.03.037 - Pimenta</p> <p>Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491)</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
4. Produção:	<p>Descascar, lavar e cortar as batatas e as cebolas às rodelas. Descascar, lavar e picar o alho. Esfarelar o queijo. Untar um recipiente com margarina e colocar uma camada de batata e seguidamente cebola, alho, queijo e cogumelos. Temperar de sal e pimenta. Repetir as camadas pela mesma ordem, terminando com uma camada de batata. Colocar as natas por cima das batatas e levar a gratinar.</p>	
5. Acondicionamento / Embalagem:	<p>Produto não embalado.</p>	



Ficha Técnica do Produto Final “Batatas *Dauphinois*”

6. Conservação:	Conservar a temperatura \geq a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
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	2.2g 6g 8g 0.9g 94.8Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Batatas *Dauphinois*”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 ² UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 ² UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
15.Observações/Avisos:	Alergénios: pode conter proteínas de leite, soja e sulfitos. 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.