




Ficha Técnica do Produto Final “Batatas à Espanhola”

1. Código:	PVV 01.17.348	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: água, azeite, batata, cebola, concentrado de caldo para tempero, pimenta, pimento, polpa de tomate, sal e salsa.	
3. Matérias-primas:	Água MP 01.03.006 - Azeite MP 01.05.004 - Batata MP 01.05.005 - Cebola MP 01.03.094 - Concentrado de caldo para tempero MP 01.03.037 - Pimenta MP 01.05.019 - Pimento MP 01.03.035 - Polpa de tomate MP 01.03.028 - Sal MP 01.05.020 - Salsa	
4. Produção	Descascar, lavar e cortar as batatas e as cebolas às rodelas. Lavar e cortar os pimentos às tiras. Lavar e picar a salsa. Saltear as batatas e as cebolas em azeite. Adicionar as tiras de pimento, a polpa de tomate e o concentrado de caldo para tempero, deixar cozinhar. Temperar de sal e pimenta, polvilhar com salsa picada.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	



Ficha Técnica do Produto Final “Batatas à Espanhola”

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. 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
11. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
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	2g 3.1g 14.5g 0.8g 95Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Batatas à Espanhola”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ³ 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: 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.