


## Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Batata e Cogumelos”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.341	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por: água, alho, batata, cebolinho, cogumelo, nata vegetal e sal.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	<p>Água</p> <p>MP 01.05.002 - Alho</p> <p>MP 01.05.004 - Batata</p> <p>MP 01.05.053 - Cebolinho</p> <p>MP 01.03.103 - Cogumelo</p> <p>MP 01.06.045 - Nata Vegetal</p> <p>MP 01.03.028 - Sal</p>	
<b>4. Produção:</b>	<p>Descascar, lavar as batatas e cortar às rodelas. Lavar e picar o cebolinho. Descascar, lavar e picar o alho. Cozer as batatas a cozer em água temperada de sal. Colocar uma camada de batatas e outra de cogumelos, temperar com cebolinho e alho picado. Colocar outra camada de batata e outra de cogumelos, finalizando com uma camada de batata. Colocar as natas por cima das batatas, polvilhar com cebolinho picado e levar a gratinar.</p>	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Batata e Cogumelos”

<b>8. Rotulagem:</b>	-----															
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .															
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).															
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação Macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise Sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise Sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise Sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação Macroscópica</td></tr></table>	• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica	• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial	• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial	• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial	• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica
• Cor	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica														
• Aroma	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial														
• Sabor	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial														
• Textura	<i>Sui generis</i>	Análise Sensorial														
• Aspeto	<i>Sui generis</i>	Observação Macroscópica														
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.															
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5"><b>Por 100g/Produto</b></td><td>2.7g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>7g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>9g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.8g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>109.8Kcal</td></tr></table>	• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	2.7g	• Gordura Total	7g	• Hidratos de Carbono	9g	• Sal	0.8g	• Valor Energético	109.8Kcal				
• Proteína	<b>Por 100g/Produto</b>	2.7g														
• Gordura Total		7g														
• Hidratos de Carbono		9g														
• Sal		0.8g														
• Valor Energético		109.8Kcal														



## Ficha Técnica do Produto Final “Gratinado de Batata e Cogumelos”

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