
	Ficha técnica do produto final	Código: FT/P/JV/03
		Edição: 1
	Marca Maria Batata – Batata-doce Rodela Camponesa	Revisão: A
		Pág.1/2

### Ficha técnica do produto

<b>Produto</b>	Batata-doce frita às rodelas com aroma camponesa		
<b>Denominação de Venda</b>	Batata-doce frita com preparado aromatizante. Contém açúcares e edulcorante.		
<b>Marca</b>	Maria Batata		
<b>Descrição</b>	Batata-doce frita às rodelas. Produto obtido através de batata sãs, fritas em óleo de girassol e de oleína de palma e temperadas com preparado aromatizante.		
<b>Prazo de validade</b>	120 Dias		
<b>Ingredientes</b>	Batata-doce, óleos vegetais (óleo de girassol e oleína de palma) e Aroma [sal, especiarias, LACTOSE, intensificador de sabor (glutamato monosódico), extrato de levedura, açúcar, dextrose, acidificantes (ácido málico e ácido cítrico), proteína vegetal hidrolisada, óleo de girassol, preparação aromatizante (contém tomate, cebola, alho, plantas aromáticas), substâncias aromatizantes e edulcorante (aspartame)]. Contém uma fonte de fenilalanina.		
<b>Características organolépticas</b>	<b>Forma:</b> Redonda oval		
	<b>Cor:</b> Amarelo dourado com contorno castanho da casca		
	<b>Textura:</b> Firme e estaladiça		
	<b>Cheiro:</b> Característico da batata-doce frita, sem odores estranhos		
	<b>Sabor:</b> Característico da batata-doce frita, sem sabores estranhos, com sabor a preparado de hortícolas.		
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Humidade:</b> <3,5 %		
	<b>Defeitos:</b> <20%		
	<b>Contaminantes</b>		
	<b>a) Metais</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chumbo – ≤ 0,10 mg/kg</li> <li>• Cádmiio – ≤ 0,10 mg/kg</li> </ul>		
	<b>b) Ácido erúico:</b> ≤ 50 g/ kg de ác. gordos <b>c) Melanina:</b> ≤ 2,5 mg/kg <b>Materiais estranhos:</b> Ausência		
<b>Características microbiológicas</b>	<b>Contagem de microrganismos a 30 °C:</b> 1,0×10 <sup>3</sup> ufc/g de produto		
	<b>Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>:</b> 1,0 × 10 <sup>2</sup> ufc/ g de produto		
	<b>Contagem de bolores e leveduras:</b> 1,0 × 10 <sup>3</sup> ufc/g de produto		
	<b>Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>:</b> 1 × 10 <sup>2</sup> ufc/g de produto		
<b>Características nutricionais</b>	<b>Declaração nutricional</b>	<b>Por 100 g de produto</b>	<b>Por uma porção de 30 g</b>
	<b>Valor Energético</b>	2264 kJ/545 kcal	679 kJ/163 kcal
	<b>Lípidos</b>	38 g	11 g
	<b>- Dos quais saturados</b>	14 g	4,1 g
	<b>Hidratos de Carbono</b>	46 g	14 g
	<b>- Dos quais açúcares</b>	9,5 g	2,8 g
	<b>Fibra</b>	7,0 g	2,1 g
	<b>Proteínas</b>	2,0 g	0,6 g
<b>Sal</b>	1,15 g	0,35 g	
<b>Sistema de embalagem</b>	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem plástica opaca, metalizada, de forma rectangular, com selagem térmica		
	<b>Rotulagem:</b> Impressão térmica de todas as menções obrigatórias a constar na rotulagem de produtos alimentares.		
	<b>Embalagem secundária e de transporte:</b> Caixas de cartão, paletizadas e envolvidas por filme.		



	Ficha técnica do produto final	Código: FT/P/JV/03
		Edição: 1
	Marca Maria Batata – Batata-doce Rodela Camponesa	Revisão: A Pág.2/2

<b>Peso e quantidades</b>	<b>Gramagem</b>	<b>Código EAN</b>	<b>Código ITF</b>	<b>Unidades por caixa</b>	<b>Caixas por palete</b>
	100 g	5604736300110	15604736300117	20	28
<b>Condições de armazenamento</b>	O produto deverá ser armazenado em locais secos e frescos, ao abrigo da luz. Após a abertura, consumir de preferência no próprio dia.				
<b>OGM's</b>	Produto está isento de organismos geneticamente modificados				
<b>Declaração de alérgenos</b>	Este produto contém substâncias alérgicas.				