




## Ficha Técnica do Produto Final “Bolo Brigadeiro”

<b>1. Código:</b>	SOB 01.17.365	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de pastelaria constituído por: açúcar, chocolate em pó, chocolate em tablete, chocolate granulado, farinha, fermento, laranja, leite condensado, margarina, nata e ovo.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.03.002 - Açúcar MP 01.03.015 - Chocolate em pó MP 01.03.105 - Chocolate em tablete MP 01.03.046 - Chocolate granulado MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.02.022 - Laranja MP 01.06.033 - Leite condensado MP 01.06.011 - Margarina MP 01.06.019 - Nata MP 01.04.019 - Ovo	



## Ficha Técnica do Produto Final “Bolo Brigadeiro”

<b>4. Produção:</b>	Untar uma forma com margarina e polvilhar com farinha. Separar as gemas das claras e bater as mesmas em castelo. Cozer leite condensado e lavar a laranja. Para o recheio 1, juntar a margarina amolecida e o chocolate em pó e bater. Para o recheio 2, partir uma tablete de chocolate, juntar as natas com a margarina e levar ao lume até obter um creme homogéneo. Para a massa, juntar a margarina com o açúcar. Misturar a farinha com o chocolate em pó e o chocolate em tablete. Juntar as natas, as gemas, a raspa da laranja, a mistura da farinha e as claras. Juntar o leite condensado cozido e mexer. Levar ao forno. Cortar o bolo na horizontal. Barrar a superfície de uma das metades com o recheio 1 e cobrir o bolo com o recheio 2. Decorar com chocolate granulado.		
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.		
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 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 entre 2 e 8°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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p> <p><i>Sui generis</i></p>	<p>Observação macroscópica</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Análise sensorial</p> <p>Observação macroscópica</p>
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		



## Ficha Técnica do Produto Final “Bolo Brigadeiro”

<b>13. Informação Nutricional:</b>	• Proteína	7g
	• Gordura Total	27g
	• Hidratos de Carbono	48g
	• Sal	0.2g
	• Valor Energético	472Kcal
<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: contém glúten, leite e ovo.	
	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.