



Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Chocolate”

1. Código:	SOB 01.17.367	
2. Descrição:	Produto de pastelaria constituído por: açúcar, chocolate em pó, chocolate em tablete, farinha, fermento, leite, margarina, nata e ovo.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.002 - Açúcar MP 01.03.015 - Chocolate em pó MP 01.03.105 - Chocolate em tablete MP 01.03.007 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.06.010 - Leite MP 01.06.011 - Margarina MP 01.06.019 - Nata MP 01.04.019 - Ovo	
4. Produção:	Untar uma forma com margarina e polvilhar com farinha, separar as gemas das claras e bater as mesmas em castelo. Para o recheio levar ao lume o chocolate em tablete, a margarina, as natas, até o chocolate derreter. Para a massa, bater o açúcar com a margarina até formar um creme, juntar as gemas, a farinha o fermento, o chocolate em pó, o leite e as claras batidas. Verter para uma forma e levar a cozer. Cortar o bolo na horizontal, espalhar o creme em cima de uma das partes, colocar a outra parte, espalhar o restante creme sobre o bolo. Polvilhar com açúcar em pó.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um período máximo de 4 horas	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima	24 horas em condições de refrigeração.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Chocolate”

8. Rotulagem:	-----																		
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.																		
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).																		
11. Características Organoléticas:	<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																	
12. Características Físico-Químicas:	Brevemente disponível.																		
13. Informação Nutricional:	<table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="5">Por 100g/Produto</td><td>7.4g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>26.4g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>47g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>1g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>463Kcal</td></tr></table>	• Proteína	Por 100g/Produto	7.4g	• Gordura Total	26.4g	• Hidratos de Carbono	47g	• Sal	1g	• Valor Energético	463Kcal							
• Proteína	Por 100g/Produto	7.4g																	
• Gordura Total		26.4g																	
• Hidratos de Carbono		47g																	
• Sal		1g																	
• Valor Energético		463Kcal																	
14. Características Microbiológicas*:	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>≤10 UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>≤10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td><10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table>	• 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
• 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																		



Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Chocolate”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, leite, produtos derivados do 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.