




## Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Cocô”

<b>1. Código:</b>	SOB 01.17.315	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de pastelaria constituído por: açúcar, água, cocô ralado, farinha, fermento, leite, limão, margarina e ovo.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.03.002 - Açúcar Água MP 01.03.016 - Cocô ralado MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo	
<b>4. Produção:</b>	Untar uma forma com margarina e polvilhar com farinha. Separar as gemas das claras e bater as mesmas em castelo. Derreter a margarina. Juntar o açúcar, as gemas, o leite, a raspa de limão, a farinha, o fermento, o cocô, as claras em castelo e envolver tudo. Cozer, desenformar e regar com leite. Decorar com cocô ralado.	
<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.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Cocô”

<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>	<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>4.2g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>31g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>37.8g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.7g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>454Kcal</td></tr></table>	• Proteína	<b>Por 100g/produto</b>	4.2g	• Gordura Total	31g	• Hidratos de Carbono	37.8g	• Sal	0.7g	• Valor Energético	454Kcal							
• Proteína	<b>Por 100g/produto</b>	4.2g																	
• Gordura Total		31g																	
• Hidratos de Carbono		37.8g																	
• Sal		0.7g																	
• Valor Energético		454Kcal																	
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>≤10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>≤10<sup>2</sup> 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>&lt;10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>&lt;10<sup>2</sup> UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>&lt;10<sup>2</sup> 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 <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
• 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																		



## Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Cocô”

### 15. Observações/Avisos:

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.