




Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Laranja Úmido”

1. C3digo:	SOB 01.17.372	
2. Descri3d3o:	Produto de restaura3d3o constitu3d3o por a3d3ugar, a3d3ugar em p3d3o, 3d3gua, farinha de amido, laranja, manteiga e ovo.	
3. Mat3d3rias-primas:	MP 01.03.002 - A3d3ugar MP 01.03.067 - A3d3ugar em p3d3o 3d3gua MP 01.03.019 - Farinha de amido MP 01.02.022 - Laranja MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo	
4. Produ3d33o:	Forrar uma forma redonda, com papel vegetal e untar com margarina. Derreter a margarina. Lavar a laranja. Juntar o a3d3ugar, a farinha de amido e a raspa de laranja. Adicionar o sumo de laranja e misturar. Acrescentar a margarina derretida, os ovos e mexer. Verter o preparado na forma e levar ao forno. Retirar o bolo, deixar arrefecer e desenformar. Polvilhar com a3d3ugar em p3d3o.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto n3d3o embalado.	
6. Conserva3d33o:	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um per3d3odo m3d3ximo de 4 horas	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade M3d3nima:	24 horas em condi3d33o3d3es de refrigera3d33o.	
8. Rotulagem:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Laranja Úmido”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.		
11. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
10. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
12. Características Físico-Químicas:	Não disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	4g 22g 35g 0.6g 354Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		≤10 ² UFC/g ≤10 ² UFC/g ≤10 UFC/g ≤10 UFC/g <10 UFC/g <10 ² UFC/g <10 ² UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten, leite e ovo. Produto suscetível de conter OGM's.		

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos Nº 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.