


Ficha Técnica do Produto Final

“Bolo de Maçã”

1. Código:	SOB 01.17.373	
2. Descrição:	Produto de pastelaria constituído por açúcar, açúcar em pó, água, canela, farinha, fermento, leite, limão, maçã, margarina, óleo e ovo.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.002 - Açúcar MP 01.03.067 - Açúcar em pó Água MP 01.03.049 - Canela MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.06.010 - Leite MP 01.02.005 - Limão MP 01.02.021 - Maçã MP 01.06.011 - Margarina MP 01.03.026 - Óleo MP 01.04.019 - Ovo	
4. Produção:	Untar uma forma, forrada com papel vegetal, com margarina e polvilhar com farinha. Lavar e cortar as maçãs em meias-luas e regar com sumo de limão. Bater o açúcar com os ovos, juntar a raspa de limão, o óleo, a farinha com o fermento, o leite e envolver. Verter metade da massa na forma, colocar as maçãs sobre a massa e depois verter a massa restante. Cozer. Bater o açúcar com ovo, Juntar a margarina e voltar a bater. Peneirar a canela sobre o preparado, verter sobre o bolo e deixar cozer. Retirar e reservar alguns minutos com a forma tapada. Desenformar e 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	



Ficha Técnica do Produto Final “Bolo de Maçã”

7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.		
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 Organolépticas:	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:	• Proteína	Por 100g/Produto	1.8g
	• Gordura Total		13g
	• Hidratos de Carbono		31g
	• Sal		0.02g
	• Valor Energético		249Kcal
14. Características Microbiológicas*:	• 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 Maçã”

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.