




Ficha Técnica do Produto Final “Bolo Mármore”

1. Código:	SOB 01.17.366	
2. Descrição:	Produto de pastelaria constituído por açúcar, chocolate em pó, farinha, fermento, margarina, nata e ovo.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.002 - Açúcar MP 01.03.015 - Chocolate em pó MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.06.011 - Margarina MP 01.11.011 - 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. Bater a margarina, juntar o açúcar e misturar, adicionar as gemas, a farinha com o fermento e envolver. Adicionar as natas e as claras batidas. Dividir o creme em duas partes e juntar a uma delas o chocolate em pó. Verter o creme alternadamente na forma e levar ao forno.	
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.	
8. Rotulagem:	-----	
9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estantes em temperaturas entre 2 e 8°C.	



Ficha Técnica do Produto Final “Bolo Mármore”

10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. 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:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	5g 12g 34g 0.2g 264Kcal
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, 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.