




Ficha Técnica do Produto Final "Kindim"

| | | |
|--|--|---|
| 1. Código: | SOB 01.17.370 |  |
| 2. Descrição: | Produto de pastelaria constituído por: açúcar, água, cocô ralado, limão, margarina e ovo. | |
| 3. Matérias-primas: | MP 01.03.002 - Açúcar Água MP 01.03.016 - Cocô ralado MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo | |
| 4. Produção: | Para o caramelo, derreter o açúcar, juntar a água, deixar ferver, retirar do lume e barrar a forma. Para a massa, juntar a margarina e o cocô ralado e mexer. Bater os ovos e juntar em fio à mistura do cocô e mexer. Adicionar a raspa de limão. Deitar numa forma levar a cozer, em banho-maria. Desenformar. | |
| 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: | ----- | |



Ficha Técnica do Produto Final “Kindim”

| | | | |
|---|--|--|--|
| 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 | <ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto | <ul style="list-style-type: none"><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i><i>Sui generis</i> | <ul style="list-style-type: none">Observação macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação 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 | <ul style="list-style-type: none">5.7g18g38g0.1g336.8Kcal |
| 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> | | <ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente em 25g |
| 15. Observações/Avisos: | Alergénios: contém 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.