|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Código:** | SOB 01.17.319 | **C:\Users\sasutad\Desktop\mousse de chocolate.jpg** |
|  |  |
| **2. Descrição:** | Produto de pastelaria constituído por: água e mousse de chocolate. |
|  |  |
|  | Água MP 01.03.060 - Mousse de Chocolate |
| **3. Matérias-primas:** |
|  |  |
| **4. Produção:**  | Juntar a mousse com água, bater e levar ao frio. |
|  |  |
| **5. Acondicionamento / Embalagem:** | Produto não embalado. |
|  |  |
| **6. Conservação:** | Conservar a temperatura entre 2 e 8ºC ± 2ºC 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, estanques em temperaturas entre 2 e 8ºC. |
|  |  |
| **10. Dimensões e Formato por Unidade:** | Servir em taça ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção). |
|  |  |
| **11. Características Organoléticas:** | * Cor
* Aroma
* Sabor
* Textura
* Aspeto
 | *Sui generis**Sui generis**Sui generis**Sui generis**Sui generis* | Observação macroscópicaAnálise sensorialAnálise sensorialAnálise sensorialObservação macroscópica |
|  |  |
| **12. Características Físico-Químicas:** | Brevemente disponível. |
|  |  |
| **13. Informação Nutricional:**  | * Proteína
* Gordura Total
* Hidratos de Carbono
* Sal
* Valor Energético
 | **Por 100g/Produto** | 9.5g13.1g31g0.2f284Kcal |
|  |  |
| **14. Características Microbiológicas\*:** | * Microrganismos a 30ºC
* Leveduras
* Bolores
* Coliformes totais
* *E.coli*
* *Listeria spp.*
* Estafilococos coagulase positiva
* *Salmonella spp.*
* *Listeria monocytogenes*
 | ≤102 UFC/g≤102 UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<102 UFC/g<102 UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g |
|  |  |
| **15. Observações/Avisos:** | Alergénios: contém leite.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.