

Ficha Técnica do Produto Final “Mousse de Chocolate Instantânea”

1. Código:	SOB 01.17.319	
2. Descrição:	Produto de pastelaria constituído por: água e mousse de chocolate.	
3. Matérias-primas:	<p>Água</p> <p>MP 01.03.060 - Mousse de Chocolate</p>	
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 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, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.	
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em taça ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).	



Ficha Técnica do Produto Final “Mousse de Chocolate Instantânea”

11. Características Organoléticas:	• 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	9.5g
	• Gordura Total		13.1g
	• Hidratos de Carbono		31g
	• Sal		0.2f
	• Valor Energético		284Kcal
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		
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém leite. 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.