



Ficha Técnica do Produto Final “Semifrio de Morango”

| | | |
|--|---|---|
| 1. Código: | SOB 01.17.425 |  |
| 2. Descrição: | Produto de pastelaria constituído por água, bolacha, folha de gelatina, leite condensado, margarina, morango e nata. | |
| 3. Matérias-primas: | Água MP 01.03.102 - Bolacha MP 01.11.045 - Folha de gelatina MP 01.06.033 - Leite condensado MP 01.06.011 - Margarina MP 01.02.017 - Morango MP 01.11.011 - Nata | |
| 4. Produção: | Triturar a bolacha maria, juntar a margarina e forrar a forma. Demolhar as folhas de gelatina. Bater as natas, o leite condensado, as folhas de gelatina e os morangos. Colocar na forma 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. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Semifrio de Morango”

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------|------------------------|-------------------|------------------------------------|--------------------|--------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|
| 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 Organoléticas: | <table border="1"><tr><td>• Cor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td>• Aroma</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Sabor</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Textura</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td>• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table> | • 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 | | | |
| • 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: | <table border="1"><tr><td>• Proteína</td><td rowspan="6">Por 100g/Produto</td><td>5g</td></tr><tr><td>• Gordura Total</td><td>9g</td></tr><tr><td>• Hidratos de Carbono</td><td>33.5g</td></tr><tr><td>• Sal</td><td>0.08g</td></tr><tr><td>• Valor Energético</td><td>238Kcal</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | • Proteína | Por 100g/Produto | 5g | • Gordura Total | 9g | • Hidratos de Carbono | 33.5g | • Sal | 0.08g | • Valor Energético | 238Kcal | | | | | | | |
| • Proteína | Por 100g/Produto | 5g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Gordura Total | | 9g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Hidratos de Carbono | | 33.5g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Sal | | 0.08g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Valor Energético | | 238Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Características Microbiológicas*: | <table border="1"><tr><td>• Microrganismos a 30°C</td><td>$\leq 10^4$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Leveduras</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Bolores</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Coliformes totais</td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>E.coli</i></td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria spp.</i></td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• Estafilococos coagulase positiva</td><td>$< 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td>• <i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td>• <i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table> | • Microrganismos a 30°C | $\leq 10^4$ UFC/g | • Leveduras | $\leq 10^2$ UFC/g | • Bolores | $\leq 10^2$ UFC/g | • Coliformes totais | $\leq 10^2$ 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 |
| • Microrganismos a 30°C | $\leq 10^4$ UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Leveduras | $\leq 10^2$ UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Bolores | $\leq 10^2$ UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Coliformes totais | $\leq 10^2$ 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 “Semifrio de Morango”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten, leite e produtos derivados do 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.