




## Ficha Técnica do Produto Final “Tarte de Nozes com Doce de Ovos”

<b>1. Código:</b>	SOB 01.17.386	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de pastelaria constituído por: açúcar, farinha, margarina, miolo de noz e ovo.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	MP 01.03.002 - Açúcar MP 01.03.077 - Farinha MP 01.06.011 - Margarina MP 01.02.028 - Miolo de noz MP 01.04.019 - Ovo	
<b>4. Produção:</b>	Forrar um tabuleiro com papel vegetal e untar com margarina. Separar as gemas das claras e bater as mesmas em castelo. Para o recheio juntar as gemas, o açúcar e a água. Para a massa, triturar o miolo de noz juntamente com a farinha. Juntar as gemas e o açúcar. Envolver cuidadosamente com as mãos. Colocar o preparado num tabuleiro e levar a cozer. Desenformar sobre um pano previamente polvilhado com açúcar. Barrar com doce de ovos e enrolar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	
<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura entre 2 e 8°C ± 2°C por um período máximo de 4 horas.	
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.	
<b>8. Rotulagem:</b>	-----	



## Ficha Técnica do Produto Final “Tarte de Nozes com Doce de Ovos”

<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas entre 2 e 8°C.		
<b>10. Dimensões e Formato por Unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organoléticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Sabor</li><li>• Textura</li><li>• Aspeto</li></ul>	<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
<b>12. Características Físico-Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	7g 19g 28g 0.3g 311Kcal
<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismos a 30°C</li><li>• Leveduras</li><li>• Bolores</li><li>• Coliformes totais</li><li>• <i>E.coli</i></li><li>• <i>Listeria spp.</i></li><li>• Estafilococos coagulase positiva</li><li>• <i>Salmonella spp.</i></li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>		≤10 <sup>3</sup> UFC/g ≤10 <sup>2</sup> UFC/g ≤10 UFC/g ≤10 UFC/g <10 UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g <10 <sup>2</sup> UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten, frutos de casca rija, 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.