|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Código:** | SOB 01.17.426 | | | | | | Resultado de imagem para tarte de passas |
|  |  | | | | | | |
| **2. Descrição:** | Produto de pastelaria constituído por açúcar, açúcar baunilhão, farinha, leite, margarina e uva passa. | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  | MP 01.03.002 - Açúcar  MP 01.03.042 - Açúcar baunilhado  MP 01.03.077 - Farinha  MP 01.06.010 - Leite  MP 01.06.011 - Margarina  MP 01.02.024 - Uva passa | | | | | | |
|  |
|  |
| **3. Matérias-primas:** |
|  |
|  |
|  |  | | | | | | |
| **4. Produção:** | Separar as gemas das claras e bater as mesmas em castelo. Untar a forma com margarina e polvilhar com farinha. Juntar o açúcar com as gemas, adicionar a farinha, o leite e as passas. Colocar na forma e levar a cozer. Polvilhar com açúcar baunilhado. | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| **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 prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção). | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| **11. Características Organoléticas:** | **Parâmetro** | | **Descrição** | | | | **Tipo de Análise** |
| Cor  Aroma  Sabor  Textura  Aspeto | | *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis*  *Sui generis* | | | | Observação macroscópica  Análise sensorial  Análise sensorial  Análise sensorial  Observação macroscópica |
|  |  | | | | | | |
| **12. Características Físico-Químicas:** | Brevemente disponível. | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| **13. Informação Nutricional:** | | * Proteína * Gordura Total * Hidratos de Carbono * Sal * Valor Energético | | **Por 100g/Produto** | | * 3g * 7g * 32g * 0.3g * 203Kcal | | |
|  |  | | | | | | |
| **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 glúten e 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.