|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 - AçúcarMP 01.03.042 - Açúcar baunilhadoMP 01.03.077 - FarinhaMP 01.06.010 - LeiteMP 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 AromaSaborTexturaAspeto | *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** | * 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 25gAusente 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.