




Ficha Técnica do Produto Final “Tarte de Passas”

1. Código:	SOB 01.17.426	
2. Descrição:	Produto de pastelaria constituído por açúcar, açúcar baunilhão, farinha, leite, margarina e uva passa.	
3. Matérias-primas:	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	
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 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:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Tarte de Passas”

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:	Parâmetro	Descrição	Tipo de Análise
	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:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	<ul style="list-style-type: none">• 3g• 7g• 32g• 0.3g• 203Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		<ul style="list-style-type: none">≤10² UFC/g≤10² UFC/g≤10 UFC/g≤10 UFC/g<10 UFC/g<10² UFC/g<10² UFC/gAusente em 25gAusente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten e 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.