




Ficha Técnica do Produto Final “Tentação de Ananás”

1. Código:	SOB 01.17.393	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: açúcar, água, ananás, farinha, fermento, leite, leite condensado e ovo.	
3. Matérias-primas:	MP 01.03.002 - Açúcar Água MP 01.02.010 - Ananás MP 01.03.077 - Farinha MP 01.03.038 - Fermento MP 01.06.010 - Leite MP 01.06.033 - Leite condensado MP 01.04.019 - Ovo	
4. Produção:	<p>Cortar as rodela de ananás ao meio. Para o preparado de ananás, bater os ovos com o açúcar, juntar a calda do ananás, a farinha e o fermento.</p> <p>Para o preparado de leite condensado, juntar o leite condensado, o leite e os ovos.</p> <p>Para o caramelo, levar ao lume o açúcar com água. Retirar do lume e colocar numa forma. Colocar na forma o preparado com o ananás e o preparado de leite condensado. Levar a cozer em banho-maria. Decorar com ananás.</p>	
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.	



Ficha Técnica do Produto Final “Tentação de Ananás”

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 8°C.		
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto	<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
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	4.1g 10g 38g 0.2g 258.4Kcal



Ficha Técnica do Produto Final “Tentação de Ananás”

14. Características Microbiológicas*:	• Microrganismos a 30°C	≤10 ² UFC/g
	• Leveduras	≤10 ² UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 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
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten 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.