



Ficha Técnica do Produto Final “Torta de Ovos-Moles”

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Código: | SOB 01.17.317 |  |
| 2. Descrição: | Produto de pastelaria constituído por açúcar, água, farinha, fermento, margarina e ovo. | |
| 3. Matérias-primas: | MP 01.03.002 - Açúcar Água MP 01.03.077 - Farinha MP 01.09.008 - Fermento MP 01.06.011 - Margarina MP 01.04.019 - Ovo | |
| 4. Produção: | Untar um tabuleiro com margarina e polvilhar com farinha. Separar as gemas das claras e bater as mesmas em castelo. Para os ovos-moles levar o açúcar com a água ao lume até ferver, retirar, juntar as gemas e voltar a colocar ao lume até engrossar. Para a massa, bater as gemas com o açúcar. Juntar a farinha, o fermento e por fim as claras. Deitar o preparado num tabuleiro e levar a cozer. Desenformar sobre uma folha vegetal. Espalhar por cima os ovos-moles e enrolar. | |
| 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. | |



Ficha Técnica do Produto Final “Torta de Ovos-Moles”

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-------------------|--|--------------------|-------------------|-----------|--------------------|------------------------|--|------------------------|-------------------------|----------------|--|----------------|
| 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: | <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto</td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr><tr><td></td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td></td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td></td><td><i>Sui generis</i></td><td>Análise sensorial</td></tr><tr><td></td><td><i>Sui generis</i></td><td>Observação macroscópica</td></tr></table> | <ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Sabor• Textura• Aspeto | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Sui generis</i> | Análise sensorial | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Sui generis</i> | Observação macroscópica | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. Características Físico-Químicas: | Brevemente disponível. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. Informação nutricional: | <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético</td><td>Por 100g/Produto</td><td>7g</td></tr><tr><td></td><td></td><td>10g</td></tr><tr><td></td><td></td><td>35g</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0.2g</td></tr><tr><td></td><td></td><td>258Kcal</td></tr></table> | <ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético | Por 100g/Produto | 7g | | | 10g | | | 35g | | | 0.2g | | | 258Kcal | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético | Por 100g/Produto | 7g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 10g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 35g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0.2g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 258Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Características Microbiológicas*: | <table border="1"><tr><td><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></td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td></td><td>$\leq 10^2$ UFC/g</td></tr><tr><td></td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td></td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr><tr><td></td><td><10 UFC/g</td></tr><tr><td></td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td></td><td><10² UFC/g</td></tr><tr><td></td><td>Ausente em 25g</td></tr><tr><td></td><td>Ausente em 25g</td></tr></table> | <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> | $\leq 10^2$ UFC/g | | $\leq 10^2$ UFC/g | | ≤ 10 UFC/g | | ≤ 10 UFC/g | | <10 UFC/g | | <10 ² UFC/g | | <10 ² UFC/g | | Ausente em 25g | | Ausente em 25g |
| <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> | $\leq 10^2$ UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | $\leq 10^2$ UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ≤ 10 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ≤ 10 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <10 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <10 ² UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <10 ² UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ausente em 25g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ausente em 25g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Ficha Técnica do Produto Final “Torta de Ovos-Moles”

15. Observações/Avisos:

Alergénios: contém glúten e ovo. Pode conter 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.