



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 3

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/3

FT.35 – PASTEL DE CHAVES (CARNE) (TRIGO)

1. DESCRIÇÃO

Produto de pastelaria, em forma de meia-lua, constituído por massa folhada, recheada com preparado à base de carne de vitela picada, cozido ou pré-congelado.

2. INGREDIENTES

Massa: Farinha de trigo, água, margarina folhada (óleo e gorduras vegetais simples e hidrogenadas, água, emulsionantes (E471, E475, E322/ lecitina de soja), sal (1%), açúcar, conservador (E200), corantes (E100, E160b), regulador de acidez (E330)), sal e azeite.

Recheio: Carne de vitela picada, pão de trigo seco (farinha de trigo, água, sal, levedura), azeite, cebola, folhas de louro, salsa fresca, vinho branco e sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto Exterior: *Pastel em forma de meia-lua. Depois de cozido apresenta uma cor heterogenia, em tons amarelo-dourados.*

Aspetto Interior: *Cortado verticalmente o pastel apresenta, superiormente, massa com um conjunto de lâminas muito finas, amarelo-douradas e por baixo massa humedecida e mais escura devido ao recheio. Entre a massa surge o recheio, com aspeto heterogéneo resultante dos diversos ingredientes onde se destacam pedaços de carne.*

Textura: *Exterior folhado estaladiço que contrasta com o recheio macio, espesso, húmido e succulento.*

Sabor: *Com um sabor e aroma resultantes da fusão das características do recheio que é parcialmente transmitido à massa folhada durante a cozedura. Na boca, a massa folhada é simultaneamente estaladiça, untuosa e fundente, e o recheio macio, untuoso, húmido e oloroso, sendo perceptíveis os sabores da carne, azeite e cebola.*



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 3

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 2/3

FT.35 – PASTEL DE CHAVES (CARNE) (TRIGO)

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Em forma de meia-lua e peso médio de 80 gramas.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO	NORMA DE REFERÊNCIA
Microrganismos a 30°C	100 000	ISSO 4833:2003
Bactérias coliformes a 30 °C	1000	ISSO 4832:2006
Pesquisa de <i>E. coli</i>	10	ISSO 16649-2:2001
Esporos de clostrídios sulfito-redutores	10	NP-2262:1986
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativo em 25 g	ISO 6579:2002
Contagem de bolores e leveduras	500	NP-3277-1:2002

6. ACONDICIONAMENTO

Cozido - Vendido à unidade, embalado em sacos de papel ou caixas de papel.

Ultracongelado – Vendido embalado em sacos de p.p. e caixa de cartão canelado vendido. Caixas com 80un .

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Cozido – Armazenar em local fresco e seco.

Ultracongelado - Armazenar em câmara de conservação de congelados a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$

8. PRAZO DE VALIDADE

Cozido – 1 dia, em condições de armazenagem adequadas.

Ultracongelado – 6 meses, em condições de armazenagem adequadas.

ELABORADO POR: CASTRO, PINTO & COSTA, LDA.

APROVADO POR:

**Pão Quente
da
Raposeira**



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 3

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 3/3

FT.35 – PASTEL DE CHAVES (CARNE) (TRIGO)

9. MODO DE PREPARAÇÃO (COSER OU ASSAR) – PRODUTO ULTRACONGELADO

Para coser: retirar os pasteis da caixa, colocar em tabuleiro, com a parte mais recuada da massa para baixo, sem descongelar. Cozer em forno convetor a 200° durante + ou - 20 minutos.

Nota: o tempo e a temperatura pode variar conforme modelo ou marca de forno.

Sugestão: deve ser servido quente ou aquecido

10. USO PRETENDIDO E OUTRAS INFORMAÇÕES

Consumidores em geral.

Não aconselhado a portadores da doença celíaca (intolerância ao glúten), diabéticos, hipertensos e aos que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados. Pode conter vestígios de soja e/ou derivados. Com produtos à base de leite.

11. ALERGÉNIOS

Contém: glúten (trigo), soja ou derivados de soja e produtos à base de leite.