

## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



### COXINHA DE FRANGO 100 GR 25 UD - 100014



Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Salgados Fritos	1,5000	KG
Recheio de Frango p/ Fritos	0,8750	KG
Farinha de Milho	0,1250	KG
<b>TOTAL</b>	<b>Peso: 2,5000</b>	<b>Peso Produzido: 1 PCT</b>

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 63  
 Porção: 40g (2/5 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	207	83	4,0
Carboidratos (g)	21,0	8,4	3,0
Açúcares Totais (g)	0,7	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0,5	0,2	
Proteínas (g)	17,0	6,8	14,0
Gorduras Totais (g)	6,2	2,5	4,0
Gorduras Saturadas (g)	2,7	1,1	6,0
Gorduras Trans (g)	0,7	0,3	2,0
Fibra Alimentar (g)	0,9	0,4	2,0
Sódio (mg)	628,0	251,0	13,0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### CÓDIGO DE BARRAS



0736532036667

### VALIDADE

6 (seis) meses / 180 (cento e oitenta) dias

### INGREDIENTES

Peito de Frango, Água, Farinha de Trigo, Requeijão, Farinha de Milho, Extrato de Tomate, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta, Salsinha.

### ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E MILHO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

### MODO DE PREPARO

Pré aquecer o óleo ou gordura vegetal a temperatura de 180°C.

Retirar o produto do freezer somente na hora da fritura.

Inserir o produto(congelado) na fritadeira, cuidando-se sempre para que o mesmo fique totalmente submerso no óleo/gordura.

No momento em que o Produto adquirir uma cor dourada, remover e deixar escorrer o excesso de óleo/gordura.

Tempo médio de fritura entre 5 e 10 minutos. Aquecer o óleo/gordura novamente antes da próxima fritura.

### PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

100 gramas / 2,5 KG

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

### EMBALAGEM

EMBALAGEM GRANDES 25 UD 30X44X0,10 VERDE PUMA

### CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro da validade. REFRIGERADO à +4°C ou mais frio por até 07 (sete) dias. Após aberto consumir em no máximo 07 (sete) dias.

Não recongelar o produto.

### SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC nº 240 de 26/07/2018 - ANVISA.