

## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



## COXINHA DE FRANGO 240 GR C/ CHEDDAR 10 UD - 100021

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Fritos		1,3000	KG
	Recheio de Frango p/ Fritos		0,8000	KG
	Requeijão Cheddar		0,3000	KG
	Farinha de Milho		0,0500	KG
<b>TOTAL</b>	<b>Peso: 2,4500</b>		<b>Peso Produzido: 1 PCT</b>	

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 60  
Porção: 40g (1/6 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	212	85	4,0
Carboidratos (g)	18,0	7,2	2,0
Açúcares Totais (g)	0,6	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0,4	0,2	
Proteínas (g)	16,0	6,3	13,0
Gorduras Totais (g)	8,6	3,5	5,0
Gorduras Saturadas (g)	4,3	1,7	9,0
Gorduras Trans (g)	0,7	0,3	2,0
Fibra Alimentar (g)	0,8	0,3	1,0
Sódio (mg)	640,0	256,0	13,0



\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## VALIDADE

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

## INGREDIENTES

Peito de Frango, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Requeijão Cheddar, Requeijão com Amido, Salsinha, Extrato de Tomate, Farinha de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta.

## ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. 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

240 gramas / 2,4 KG

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

## EMBALAGEM

EMBALAGEM COXINHA DE FRANGO 240 GR 10 UD 22X40X0,10 LARANJA

## CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

Manter CONGELADO à -18°C ou mais frio. Após aberto consumir em no máximo 10 dias.

## SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

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