FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

ALTO EM SÓDIO

COXINHA DE FRANGO 160 GR C/ REQUEIJAO 25 UD - 100022

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Salgados Fritos	2,2500	KG
Recheio de Frango p/ Fritos	1,3750	KG
Requeijão	0,3750	KG
Farinha de Rosca Especial	0,1250	KG
TOTAL	**Peso: 4,1250**	**Peso Produzido: 1 PCT**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100
Porção: 40g (1/4 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	211	84	4,0
Carboidratos (g)	18,0	7,0	2,0
Açúcares Totais (g)	0,6	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0,4	0,2	
Proteínas (g)	16,0	6,4	13,0
Gorduras Totais (g)	8,6	3,4	5,0
Gorduras Saturadas (g)	4,2	1,7	9,0
Gorduras Trans (g)	0,7	0,3	2,0
Fibra Alimentar (g)	0,8	0,3	1,0
Sódio (mg)	622,0	249,0	12,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 035882

VALIDADE

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

INGREDIENTES

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

ALÉRGENOS

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

MODO DE PREPARO

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

160 gramas / 4 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

EMBALAGEM DIVERSOS 25 UD 30X45X0,10 VERMELHO

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

Manter CONGELADO à -18ºC 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.