

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



QUIBE C/ REQUEIJAO 150 GR 25 UD - 100029

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa p/ Quibe		3,1500	KG
	Requeijão		0,6000	KG
TOTAL	Peso: 3,7500		Peso Produzido: 1 PCT	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 94
Porção: 40g (1/4 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	237	95	5,0
Carboidratos (g)	31,0	12,0	4,0
Proteínas (g)	12,0	5,0	10,0
Gorduras Totais (g)	7,1	2,8	4,0
Gorduras Saturadas (g)	3,4	1,4	7,0
Fibra Alimentar (g)	5,1	2,1	8,0
Sódio (mg)	791,0	317,0	16,0



0 736532 036926

Não contém quantidades significativas de Açúcares totais, Açúcares adicionados, Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Carne Moída, Trigo para Quibe, Requeijão, Colflo 67, Ovos, Cebola, Salsinha, Sal Temperado sem Pimenta, Tempero Completo sem Pimenta para Quibe, Hortelã, Orégano, Tempero Completo com Pimenta para Quibe, Cominho.

ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E OVOS E DERIVADOS DE LEITE. 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

150 gramas / 3,75 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

EMBALAGEM DIVERSOS 25 UD 30X45X0,10 VERMELHO

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.