

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



COXINHA DE COSTELA 100 GR 25 UD - 100061

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Fritos		1,5000	KG
	Recheio de Costela		1,0000	KG
	Farinha de Milho		0,0500	KG
	TOTAL	Peso: 2,5500	Peso Produzido: 1 PCT	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	216	86	4,0
Carboidratos (g)	20,0	7,8	3,0
Açúcares Totais (g)	0,7	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0,5	0,2	
Proteínas (g)	16,0	6,6	13,0
Gorduras Totais (g)	7,7	3,1	5,0
Gorduras Saturadas (g)	3,1	1,2	6,0
Gorduras Trans (g)	0,7	0,3	
Fibra Alimentar (g)	1,1	0,5	2,0
Sódio (mg)	892,0	357,0	18,0



7 891910 006120

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Costela Bovina, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Cebola, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Farinha de Milho, Alho, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta, Glutamato Monossódico, Tempero Completo sem Pimenta para Quibe.

ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

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 DIVERSOS 25 UD 30X45X0,10 VERMELHO

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro do prazo de validade.
Não recongelar o produto. O mesmo deverá ser frito. Pode congelar frito.

SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

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