

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



CROQUETE DE CARNE C/ CHEDDAR 160 GR 25 UD - 100083

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Fritos		2,5000	KG
	Recheio de Carne p/ Fritos		1,2500	KG
	Requeijão Cheddar		0,2500	KG
	Farinha de Milho		0,1250	KG
TOTAL	Peso: 4,1250		Peso Produzido: 1 PCT	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	211	84	4,0
Carboidratos (g)	26,0	10,0	3,0
Açúcares Totais (g)	0,6	0,2	
Açúcares Adicionados (g)	0,5	0,2	
Proteínas (g)	13,0	5,1	10,0
Gorduras Totais (g)	6,5	2,6	4,0
Gorduras Saturadas (g)	0,2	0,1	
Fibra Alimentar (g)	1,4	0,6	2,0
Sódio (mg)	881,0	352,0	18,0



0 736532 035820

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Carne Moída, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Requeijão Cheddar, Salsinha, Farinha de Milho, Extrato de Tomate, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Sal Temperado sem Pimenta, Sal Refinado, Cebola, Alho.

ALÉRGICOS

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

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 -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.