

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



RISOLES DE FRANGO 160 GR 10 UD PRE FRITO - 110038

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Fritos		1,0000	KG
	Recheio de Frango p/ Fritos		0,6000	KG
	Farinha de Milho		0,0500	KG
TOTAL	Peso: 1,6500		Peso Produzido: 1 PCT	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	197	79	4,0
Carboidratos (g)	25,0	9,8	3,0
Açúcares Totais (g)	0,8	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0,6	0,2	
Proteínas (g)	12,0	5,0	10,0
Gorduras Totais (g)	5,4	2,2	3,0
Gorduras Saturadas (g)	2,2	0,9	5,0
Gorduras Trans (g)	0,9	0,4	2,0
Fibra Alimentar (g)	1,0	0,4	2,0
Sódio (mg)	678,0	271,0	14,0



0 736532 037497

*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 com Amido, Farinha de Milho, Salsinha, Extrato de Tomate, 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

AirFryer: Pré aqueça por 5 minutos a 200°C. Coloque apenas a quantidade que irá consumir, deixando sempre um espaço entre eles. Aqueça o produto por aproximadamente 5 minutos à 200°C.

Forno Convencional ou Elétrico: Pré aqueça por 10 minutos à 250°C. Em uma forma, distribua os salgadinhos e aqueça por aproximadamente 7 minutos à 250°C.

Microondas: Não é aconselhável o uso, o produto poderá rachar.

PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

160 gramas / 1,6 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

EMBALAGEM COXINHA DE FRANGO 100 GR 10 UD 22X34X0,10 VERDE

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro do prazo de validade.
Uma vez descongelado não deverá ser congelado novamente.

SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

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