

## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



## COXINHA DE COSTELA 100 GR 10 UD PRE FRITO - 110163

	Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Fritos	0,6000	KG
	Recheio de Costela	0,4000	KG
	Farinha de Rosca Especial	0,0500	KG
	<b>TOTAL</b>	<b>Peso: 1,0500</b>	<b>Peso Produzido: 1 PCT</b>

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 25  
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



0 736532 037718

\*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, Farinha de Rosca Especial, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, 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

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

100 gramas / 1 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.