

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2

CROQUETE DE FRANGO C/ REQUEIJAO 25 GR PQ 2 KG - 200008

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa Fritos c/ Frango		1,5000	KG
	Requeijão		0,5000	KG
	Farinha de Milho		0,0800	KG
TOTAL	Peso: 2,0800		Peso Produzido: 1 PCT	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 50
Porção: 40g (1 3/5 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	206	82	4,0
Carboidratos (g)	21,0	8,5	3,0
Açúcares Totais (g)	0,7	0,5	
Açúcares Adicionados (g)	0,3	0,2	
Proteínas (g)	11,0	4,2	8,0
Gorduras Totais (g)	8,8	3,5	5,0
Gorduras Saturadas (g)	4,4	1,8	9,0
Fibra Alimentar (g)	1,2	0,5	2,0
Sódio (mg)	585,0	234,0	12,0



Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Requeijão, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Peito de Frango, Salsinha, Extrato de Tomate, Farinha de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Sal Refinado.

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

25 gramas / 2 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

EMBALAGEM DIVERSOS 2 KG 25X40X0,10 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.