

## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



## QUIBE C/ REQUEIJAO 25 GR PQ 2 KG - 200027

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa p/ Quibe		1,7000	KG
	Requeijão		0,3000	KG
<b>TOTAL</b>	<b>Peso: 2,0000</b>		<b>Peso Produzido: 1 PCT</b>	

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## CÓDIGO DE BARRAS

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	237	95	5,0
Carboidratos (g)	31,0	12,0	4,0
Proteínas (g)	12,0	5,0	10,0
Gorduras Totais (g)	7,1	2,8	4,0
Gorduras Saturadas (g)	3,4	1,4	7,0
Fibra Alimentar (g)	5,1	2,1	8,0
Sódio (mg)	791,0	317,0	16,0



0 736532 037350

Não contém quantidades significativas de Açúcares totais, Açúcares adicionados, Gorduras trans.

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## VALIDADE

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

## INGREDIENTES

Carne Moída, Trigo para Quibe, Requeijão, Colflo 67, Ovos, Cebola, Salsinha, Sal Temperado sem Pimenta, Tempero Completo sem Pimenta para Quibe, Hortelã, Orégano, Tempero Completo com Pimenta para Quibe, Cominho.

## ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E OVOS E DERIVADOS DE LEITE. 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.