FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

PASTEL DE CARNE 20 GR PQ CX 125 UD - 200036

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Pastel	1,9000	KG
Recheio Carne p/ Pastel	1,0000	KG
TOTAL	**Peso: 2,9000**	**Peso Produzido: 1 CX**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 75
Porção: 40g (1 3/5 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	213	85	4,0
Carboidratos (g)	30,0	12,0	4,0
Açúcares Totais (g)	0,9	0,4	
Açúcares Adicionados (g)	0,9	0,4	1,0
Proteínas (g)	12,0	4,7	9,0
Gorduras Totais (g)	5,1	2,0	3,0
Gorduras Saturadas (g)	1,6	0,7	3,0
Fibra Alimentar (g)	1,4	0,6	2,0
Sódio (mg)	505,0	202,0	10,0

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 037121

VALIDADE

2 (dois) meses / 60 (sessenta) dias

INGREDIENTES

Carne Moída, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Salsinha, Óleo de Soja, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta, Cebola, Glutamato Monossódico, Alho, Conservante Sorbato de Potássio.

ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Pode fritar congelado. Retire o pastel da embalagem. Aqueça o óleo/gordura a 180ºC. Com 1 litro de óleo você consegue fritar seis pastéis por vez. Com mais litros, frita-se mais e controla-se a temperatura: o óleo esfria mais devagar. O tempo de fritura vai de 1 a 2 minutos, mas é preciso ficar de olho na cor: se ficou marrom foi longe demais. O pastel deverá ser virado a cada passo para dourar em ambos os lados. Retirar do óleo com o auxílio de uma espumadeira e deixar escorrer em grade culinária, grelha ou peneira. Para que o produto fique bem sequinho use o papel absorvente.

PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

20 gramas / 2,9 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

CAIXA 01 MALETA PAPELAO PARDO 250X250x150

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12ºC ou mais frio dentro do prazo de validade.
REFRIGERADO à +4ºC ou mais frio por até 07 (sete) dias.
Após aberto consumir em no máximo 07 (sete) dias. Não recongelar o produto.

SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

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