FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

PASTEL DE FRANGO 20 GR PQ CX 125 UD - 200037

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Pastel	1,9000	KG
Recheio Frango 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)	263	105	5,0
Carboidratos (g)	31,0	12,0	4,0
Açúcares Totais (g)	1,0	0,4	
Açúcares Adicionados (g)	0,9	0,4	1,0
Proteínas (g)	21,0	8,3	17,0
Gorduras Totais (g)	6,3	2,5	4,0
Gorduras Saturadas (g)	2,6	1,1	13,0
Fibra Alimentar (g)	1,5	0,6	2,0
Sódio (mg)	508,0	203,0	10,0

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 037176

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Farinha de Trigo, Peito de Frango, Água, Requeijão, Salsinha, Óleo de Soja, Extrato de Tomate, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta, Conservante Sorbato de Potássio, Glutamato Monossódico.

ALÉRGENOS

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

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 da 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.