

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



PASTEL DE CHOCOLATE 20 GR PQ CX 125 UD - 200038

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Pastel		1,9000	KG
	Chocolate ao Leite		1,0000	KG
TOTAL	Peso: 2,9000		Peso Produzido: 1 CX	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	388	155	8,0
Carboidratos (g)	55,0	22,0	7,0
Açúcares Totais (g)	24,0	9,5	
Açúcares Adicionados (g)	0,9	0,4	1,0
Proteínas (g)	6,6	2,7	5,0
Gorduras Totais (g)	16,0	6,3	10,0
Gorduras Saturadas (g)	9,1	3,6	18,0
Fibra Alimentar (g)	2,2	0,9	4,0
Sódio (mg)	417,0	167,0	8,0



0 736532 037213

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

2 (dois) meses / 60 (sessenta) dias

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Chocolate ao Leite, Óleo de Soja, Sal Refinado, Glutamato Monossódico, Conservante Sorbato de Potássio.

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 180°C. Com 1 litro de óleo você consegue fritar 6 (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 -12°C ou mais frio dentro do prazo de validade.
REFRIGERADO à +4°C 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.