

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



BOLINHA DE QUEIJO PACOTE C/ 500 GRAMAS - 230003

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Fritos		0,4000	KG
	Queijo Muçarela		0,1200	KG
	Farinha de Rosca Especial		0,0020	KG
	Orégano		0,0010	KG
TOTAL	Peso: 0,5230		Peso Produzido: 1 PCT	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 12
Porção: 40g (1 3/5 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	203	81	4,0
Carboidratos (g)	24,0	9,5	3,0
Açúcares Totais (g)	0,7	0,6	
Açúcares Adicionados (g)	0,3	0,2	
Proteínas (g)	8,1	3,2	6,0
Gorduras Totais (g)	8,5	3,4	5,0
Gorduras Saturadas (g)	0,9	0,3	2,0
Fibra Alimentar (g)	1,1	0,4	2,0
Sódio (mg)	678,0	271,0	14,0



0 736532 035851

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Queijo Muçarela, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Sal Refinado, Farinha de Rosca Especial, Orégano.

ALÉRGICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADO DE LEITE, SOJA E TRIGO. 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 3 e 6 minutos. Aquecer o óleo/gordura novamente antes da próxima fritura.

PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

25 gramas / 0,5 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

EMBALAGEM 500 GRAMAS SACO 16 X 28 X 0.08 C/100

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.