FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

ALTO EM SÓDIO

CROQUETE DE CARNE PACOTE C/ 500 GRAMAS - 230006

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Salgados Fritos	0,4000	KG
Recheio de Carne p/ Fritos	0,1200	KG
Farinha de Milho	0,0200	KG
TOTAL	**Peso: 0,5400**	**Peso Produzido: 1 PCT**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	211	84	4,0
Carboidratos (g)	26,0	10,0	3,0
Açúcares Totais (g)	0,6	0,2	
Açúcares Adicionados (g)	0,5	0,2	
Proteínas (g)	13,0	5,1	10,0
Gorduras Totais (g)	6,5	2,6	4,0
Gorduras Saturadas (g)	0,2	0,1	
Fibra Alimentar (g)	1,4	0,6	2,0
Sódio (mg)	881,0	352,0	18,0

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 035950

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Carne Moída, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Milho, Salsinha, Gordura Vegetal Hidrogenada, Caldo de Galinha, Extrato de Tomate, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta, Cebola, Alho.

ALÉRGENOS

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

MODO DE PREPARO

Pré aquecer o óleo ou gordura vegetal a temperatura de 180ºC.
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 -18ºC 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.