FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

ALTO EM SÓDIO

CROQUETE DE CALABRESA C/ REQUEIJAO PACOTE C/ 500 GRAMAS - 230007

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa Fritos c/ Calabresa	0,4000	KG
Requeijão	0,1200	KG
Farinha de Rosca Especial	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)	195	78	4,0
Carboidratos (g)	20,6	8,2	3,0
Açúcares Totais (g)	0,5	0,2	
Açúcares Adicionados (g)	0,5	0,2	
Proteínas (g)	6,7	2,7	5,0
Gorduras Totais (g)	9,5	3,8	6,0
Gorduras Saturadas (g)	0,5	0,2	1,0
Fibra Alimentar (g)	0,9	0,3	1,0
Sódio (mg)	798,0	319,0	16,0

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 035967

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Requeijão, Linguiça Calabresa, Farinha de Rosca Especial, Caldo de Galinha, Gordura Vegetal Hidrogenada, Sal Refinado.

ALÉRGENOS

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 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.