FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

CHURROS DOCE DE LEITE PACOTE C/ 500 GRAMAS - 230020

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa p/ Churros	0,4000	KG
Doce de Leite	0,1200	KG
TOTAL — **Peso: 0,5200**	**Peso Produzido: 1 PCT**	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	228	91	5,0
Carboidratos (g)	42,0	17,0	6,0
Açúcares Totais (g)	20,0	8,0	
Açúcares Adicionados (g)	7,4	3,0	6,0
Proteínas (g)	4,3	1,7	3,0
Gorduras Totais (g)	4,6	1,8	3,0
Gorduras Saturadas (g)	2,1	0,8	4,0
Fibra Alimentar (g)	0,8	0,3	1,0
Sódio (mg)	45,0	18,0	1,0

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 036193

VALIDADE

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

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Doce de Leite, Açúcar Refinado, Flocos de Milho, Margarina, Essência de Baunilha.

ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E MILHO. 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.