

	Empresa: 1 - L DOS SANTOS & SANTOS LTDA		Usuário: 2 - Gabriel Zamboni		
	Estabelecimento: 1 - L DOS SANTOS & SANTOS LTDA		Emitido em: 04/02/2026 às 09:08:51		
	Endereço: RUA CAETANO MUNHOZ DA ROCHA, 70, Bairro SAMBUGARO - Pato Branco		Telefone: 46 3225 9393		
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO Pg. 1 / 2					
ALTO EM SÓDIO					
QUIBE TRADICIONAL 20 GR PQ 2 KG - 260010					
	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida	
	Massa p/ Quibe		2,0000	KG	
	TOTAL	Peso: 2,0000	Peso Produzido: 1 PCT		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			CÓDIGO DE BARRAS		
Porções por embalagem: 50 Porção: 40g (2 unidades)			 7 890726 001077		
	100g	40g			% VD*
Valor Energético (kcal)	233	93			5,0
Carboidratos (g)	36,0	14,0			5,0
Proteínas (g)	13,0	5,1			10,0
Gorduras Totais (g)	4,2	1,7			3,0
Gorduras Saturadas (g)	1,5	0,6			3,0
Fibra Alimentar (g)	6,1	2,4			10,0
Sódio (mg)	829,0	332,0	17,0		
Não contém quantidades significativas de Açúcares totais, Açúcares adicionados, Gorduras trans.					
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.					
VALIDADE					
6 (seis) meses / 180 (cento e oitenta) dias					
INGREDIENTES					
Carne Bovina Moída, Trigo para Quibe, Água, Tempero Completo sem Pimenta para Quibe, Sal Temperado sem Pimenta, Hortelã, Orégano.					
ALÉRGENOS					
ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E OVOS. CONTÉM GLÚTEN.					
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 5 e 10 minutos. Aquecer o óleo/gordura novamente antes da próxima fritura.					
PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO					
25 gramas / 2 KG					
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS					
Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.					
EMBALAGEM					
EMBALAGEM PEQUENOS 2 KG 26X35X0,10 VERMELHO PUMA					
CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO					
CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro da 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.					
limbersoftware.com.br limber					