FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

PASTEL DE FRANGO 120 GR 25 UD - 330004

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Pastel	1,7500	KG
Recheio Frango p/ Pastel	1,2500	KG
TOTAL	**Peso: 3,0000**	**Peso Produzido: 1 CX**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 75
Porção: 40g (1/3 unidade)

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	263	105	5,0
Carboidratos (g)	31,0	12,0	4,0
Açúcares Totais (g)	1,0	0,4	
Açúcares Adicionados (g)	0,9	0,4	1,0
Proteínas (g)	21,0	8,3	17,0
Gorduras Totais (g)	6,3	2,5	4,0
Gorduras Saturadas (g)	2,6	1,1	13,0
Fibra Alimentar (g)	1,5	0,6	2,0
Sódio (mg)	508,0	203,0	10,0

Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CÓDIGO DE BARRAS

0 736532 036568

VALIDADE

2 (dois) meses / 60 (sessenta) dias

INGREDIENTES

Peito de Frango, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Requeijão, Salsinha, Extrato de Tomate, Óleo de Soja, Sal Refinado, Glutamato Monossódico, Sal Temperado sem Pimenta, Conservante Sorbato de Potássio.

ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

MODO DE PREPARO

Pode fritar congelado. Retire o pastel da embalagem. Aqueça o óleo/gordura a 180ºC. Com 1 litro de óleo você consegue fritar 1 (um) pastel por vez. Com mais litros, frita-se mais e controla-se a temperatura: o óleo esfria mais devagar. O tempo de fritura vai de 1 a 2 minutos, mas é preciso ficar de olho na cor: se ficou marrom foi longe demais. O pastel deverá ser virado a cada passo para dourar em ambos os lados. Retirar do óleo com o auxílio de uma espumadeira e deixar escorrer em grade culinária, grelha ou peneira. Para que o produto fique bem sequinho use o papel absorvente.

PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

120 gramas / 3 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

CAIXA 01 MALETA PAPELAO PARDO 250X250x150

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12ºC ou mais frio dentro do prazo de validade.
REFRIGERADO à +4ºC 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.