


## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2

## PASTEL DE SALAME COM QUEIJO 130 GR 25 UD - 330011

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Pastel		2,2000	KG
	Queijo Muçarela		0,6500	KG
	Salame		0,6000	KG
<b>TOTAL</b>	<b>Peso: 3,4500</b>		<b>Peso Produzido: 1 CX</b>	

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem:  
Porção: 1 UNIDADE

	120g	0g	% VD*
Valor Energético (kcal)	322		
Carboidratos (g)	26,0		
Proteínas (g)	19,0		
Gorduras Totais (g)	10,0		
Gorduras Saturadas (g)	7,0		
Fibra Alimentar (g)	0,7		
Sódio (mg)	339,0		



Não contém quantidades significativas de Açúcares totais, Açúcares adicionados, Gorduras trans.

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## VALIDADE

2 (dois) meses / 60 (sessenta) dias

## INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Queijo Muçarela, Salame, Óleo de Soja, Sal Refinado, Glutamato Monossódico, Conservante Sorbato de Potássio.

## ALÉRGENOS

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

## MODO DE PREPARO

Pode fritar congelado. Retire o pastel da embalagem. Aqueça o óleo/gordura a 180°C. Com 1 litro de óleo você consegue fritar 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 MALETA PAPELAO PARDO 255X265

## CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro do prazo de 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.