





| | | | | | |
|---|---|--------------|--|----------------------|-------|
|  | Empresa: 1 - L DOS SANTOS & SANTOS LTDA | | Usuário: 2 - Gabriel Zambonin | | |
| | Estabelecimento: 1 - L DOS SANTOS & SANTOS LTDA | | Emitido em: 04/02/2026 às 09:24:53 | | |
| | Endereço: RUA CAETANO MUNHOZ DA ROCHA, 70, Bairro SAMBUGARO - Pato Branco | | Telefone: 46 3225 9393 | | |
| <div>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</div> <div>Pg. 1 / 2</div> | | | | | |
| <div><div></div><div>PASTEL DE CHOCOLATE 120 GR 30 UD - 330105</div></div> | | | | | |
|  | Ingrediente | | Quantidade | Unid. medida | |
| | Massa para Pastel | | 2,4000 | KG | |
| | Chocolate ao Leite | | 1,5000 | KG | |
| | TOTAL | Peso: 3,9000 | | Peso Produzido: 1 CX | |
| | | | | | |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | CÓDIGO DE BARRAS | | |
| Porções por embalagem: 75 Porção: 40g (1/3 unidade) | | |  7 891733 010519 | | |
| | 100g | 40g | | | % VD* |
| Valor Energético (kcal) | 388 | 155 | | | 8,0 |
| Carboidratos (g) | 55,0 | 22,0 | | | 7,0 |
| Açúcares Totais (g) | 24,0 | 9,5 | | | |
| Açúcares Adicionados (g) | 0,9 | 0,4 | | | 1,0 |
| Proteínas (g) | 6,6 | 2,7 | | | 5,0 |
| Gorduras Totais (g) | 16,0 | 6,3 | | | 10,0 |
| Gorduras Saturadas (g) | 9,1 | 3,6 | | | 18,0 |
| Fibra Alimentar (g) | 2,2 | 0,9 | | | 4,0 |
| Sódio (mg) | 417,0 | 167,0 | 8,0 | | |
| Não contém quantidades significativas de Gorduras trans. | | | | | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | | | |
| VALIDADE | | | | | |
| 3 (três) meses / 90 (noventa) dias | | | | | |
| INGREDIENTES | | | | | |
| Farinha de Trigo, Chocolate ao Leite, Água, Óleo de Soja, Sal Refinado, Conservante Sorbato de Potássio, Glutamato Monossódico. | | | | | |
| 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 180°C. 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 / 3,6 KG | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS | | | | | |
| Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações. | | | | | |
| EMBALAGEM | | | | | |
| CAIXA 01 MALETA PAPELAO PARDO 250X250x150 | | | | | |
| 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. | | | | | |
| | | | | | |
| <div>limbersoftware.com.br</div> <div>limber</div> | | | | | |