

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2

PASTEL DE CARNE COM QUEIJO 120 GR 30 UD - 330110



Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Massa para Pastel	2,4000	KG
Recheio Carne c/ Queijo	1,5000	KG
TOTAL	Peso: 3,9000	Peso Produzido: 1 CX

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	279	112	6,0
Carboidratos (g)	30,0	12,0	4,0
Açúcares Totais (g)	0,9	0,4	
Açúcares Adicionados (g)	0,9	0,4	1,0
Proteínas (g)	17,0	6,9	14,0
Gorduras Totais (g)	9,9	4,0	6,0
Gorduras Saturadas (g)	2,1	0,8	4,0
Fibra Alimentar (g)	1,3	0,5	2,0
Sódio (mg)	587,0	235,0	12,0

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, Carne Bovina Moída, Queijo Muçarela, Água, Óleo de Soja, Salsinha, Sal Refinado, Sal Temperado sem Pimenta, Cebola, Conservante Sorbato de Potássio, Glutamato Monossódico, Alho.

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 / 3,6 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 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.