

	Empresa: 1 - L DOS SANTOS & SANTOS LTDA		Usuário: 4 - Sabrina Malgarin dos Santos	
	Estabelecimento: 1 - L DOS SANTOS & SANTOS LTDA		Emitido em: 24/03/2026 às 17:19:35	
	Endereço: RUA CAETANO MUNHOZ DA ROCHA, 70, Bairro SAMBUGARO - Pato Branco		Telefone: 46 3225 9393	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO		Pg. 1 / 2	

PASTEL CHINES DE PIZZA 150 GR 10 UD CRU (ASSAR/FRITAR) - 400202				
	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Salgados Assados		1,0000	KG
	Recheio Pizza p/ Assados		0,5000	KG
	Farinha de Rosca Especial		0,0500	KG
	TOTAL	Peso: 1,5500		Peso Produzido: 1 PCT

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				CÓDIGO DE BARRAS	
Porções por embalagem: 37 Porção: 40g (1/4 unidade)				 0 736532 036025	
	100g	40g	% VD*		
Valor Energético (kcal)	278	111	6.0		
Carboidratos (g)	R\$ 36.0	R\$ 15.0	5.0		
Açúcares Totais (g)	R\$ 3.3	R\$ 1.3			
Açúcares Adicionados (g)	R\$ 3.2	R\$ 1.3	3.0		
Proteínas (g)	R\$ 18.0	R\$ 7.4	15.0		
Gorduras Totais (g)	R\$ 6.5	R\$ 2.6	4.0		
Gorduras Saturadas (g)	R\$ 2.5	R\$ 1.0	5.0		
Fibra Alimentar (g)	R\$ 1.8	R\$ 0.7	3.0		
Sódio (mg)	R\$ 353.0	R\$ 141.0	7.0		
Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.					
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.					

VALIDADE	
6 (seis) meses / 180 (cento e oitenta) dias	
INGREDIENTES	
Farinha de Trigo, Apresuntado, Água, Óleo de Soja, Queijo Muçarela, Açúcar Cristal, Farinha de Rosca Especial, Milho Verde, Ervilha, Leite em Pó, Sal Refinado, Fermento Seco, Aditivos, Orégano.	
ALÉRGENOS	
ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, OVOS E TRIGO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.	
MODO DE PREPARO	
Para descongelar: Recomendamos deixar o produto descongelar de forma natural, aproximadamente 1 hora. Esse tempo pode variar dependendo do tamanho do salgado. Ao descongelar o produto já irá crescer, quando o mesmo estiver com o dobro do tamanho aperte com as pontas dos dedos para sentir a maciez. Pincelar.	
Para assar no Forno: Pré-aquecer o forno elétrico ou convencional a 180°C por 5 minutos e depois assar de 25 a 30 minutos a 180°C. Retirar do forno. Toque-o para sentir quando está no ponto, pois esse tempo pode variar de forno para forno. O produto estará pronto quando o fundo do mesmo estiver corado.	
Para fritar: Pré-aquecer o óleo a 170°C deixando fritar por aproximadamente 5 minutos. Retirar. Escorrer. (Fritar o produto descongelado e crescido).	
PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO	
150 gramas / 1,5 KG	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.	
EMBALAGEM	
EMBALAGEM TRANSPARENTE 28 X 42 X 0.10	
CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO	
CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro da validade. Após aberto consumir em no máximo 07 (sete) dias. Não re congelar 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

PASTEL CHINES DE PIZZA 150 GR 10 UD CRU (ASSAR/FRITAR)

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida
Farinha de Trigo	0,5882	KG
Apresuntado	0,3133	KG
Água	0,2246	LT
Óleo de Soja	0,1059	LT
Queijo Muçarela	0,1003	KG
Açúcar Cristal	0,0588	KG
Farinha de Rosca Especial	0,0500	KG
Milho Verde	0,0426	KG
Ervilha	0,0426	KG
Leite em Pó	0,0107	KG
Sal Refinado	0,0106	KG
Fermento Seco	0,0088	KG
Aditivos	0,0059	KG
Orégano	0,0013	KG

TOTAL	Peso: 1,5635	Peso Produzido: 1 PCT
--------------	---------------------	------------------------------

OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Armário: Verificar se as portas estão bem alinhadas.

Estufa: Verificar se está ligada na tomada. Conferir se as prateleiras estão na distância correta para uso.

Balança: Conferir se a balança está regulada (colocar um pacote de 1 kg de sal e ver se está correto o peso), tarar a balança com o recipiente que será usado para cada ingrediente;

Cilindro: Verificar se a trava de segurança está funcionando corretamente. Testar o botão de pânico e sensor da tampa.

Laminadora: Verificar se a trava de segurança está funcionando corretamente. Testar o botão de pânico e sensor da tampa.

OBSERVAÇÃO: Todos os equipamentos devem ser limpos e sanitizados antes do primeiro uso e após o término da produção.

MODO DE PREPARO PRODUÇÃO

Reserve, limpe e unte as formas retangulares na quantidade que irá usar. Pegar um rolo de MASSA PARA SALGADOS ASSADOS e estender sobre a mesa. Colocar o recheio, molhar e fechar a massa. Apertar com a mão para retirar todo o ar. Utilize o molde específico para cortar e fechar o salgado. Retirar o salgado da mesa com o auxílio de uma espátula e colocar na forma retangular. Repetir o processo. Quando completar uma forma marque um dos produtos com o recheio usado. Quando completar uma caixa guardar na câmara fria de congelamento.

CUIDADOS NO PREPARO

Pouco Tempo, Baixa Temperatura, Sempre.

Pegar pequenas porções do recheio na Câmara Fria 01, evitando assim a proliferação de micro-organismos.

Seguir o APPCC específico desse Produto.

OBSERVAÇÃO: Todos os equipamentos devem ser limpos e sanitizados antes do primeiro uso e após o término da produção.

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO PRODUÇÃO

Reservar no armário até o momento de desenformar. Colocar no contentor CN 28 vazado em apenas 2 camadas separados por plástico. Congelar o produto na Câmara Fria 01. Separar as embalagens conforme a quantidade a ser embalada. Colocar data de fabricação e validade na embalagem. Contar 10 salgados por embalagem ajustando para caber e ficar bem firme. Selar. Armazenar na Câmara Fria 02 a temperatura de -18°C.

RISCOS DE CONTAMINAÇÃO

Químico: Resíduos de detergentes e sanitizantes.

Físico: Presença de cabelo, cascas de ovos, pedras ou cristais oriundos da farinha, plásticos (bismagas requeijão, embalagem de frango, apresuntado, calabresa e queijo mussarela), barbantes/fios das sacarias, ossos de frango.