

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2



MASSA PARA PASTEL MD 16 CM KG (25) - 500022

	Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
	Massa para Pastel		1,0000	KG
TOTAL	Peso: 1,0000	Peso Produzido: 1 KG		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 33
Porção: 30g (1/2 unidade)

	100g	30g	% VD*
Valor Energético (kcal)	263	79	4,0
Carboidratos (g)	51,0	15,0	5,0
Açúcares Totais (g)	1,5	0,5	
Açúcares Adicionados (g)	1,5	0,5	1,0
Proteínas (g)	7,1	2,1	4,0
Gorduras Totais (g)	3,5	1,0	2,0
Gorduras Saturadas (g)	0,8	0,2	1,0
Fibra Alimentar (g)	2,1	0,6	3,0
Sódio (mg)	660,0	198,0	10,0



Não contém quantidades significativas de 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, Óleo de Soja, Sal Refinado, Glutamato Monossódico, Conservante Sorbato de Potássio.

ALÉRGENOS

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

MODO DE PREPARO

Retire do Freezer para descongelar o produto, aguarde 30 (trinta) minutos.

Separe uma massa com seu plástico, recheie, molhe as pontas e feche com o auxílio de um garfo ou carretilha.

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

40 gramas / 1 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

Embalagem plástica com selamento a vácuo contendo nome do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade.

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.