



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: SALGADINHOS

CÓDIGO: FT 096

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Salgadinhos (coxinha, risoles, etc)

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó desnatado, batata desidratada e aroma idêntico ao natural de alho e cebola. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para salgadinhos 2kg
Água (aprox) 3 L

MODO DE PREPARO

1. Ferver a água e em seguida adicionar a mistura de uma vez.
2. Mexer sem parar até que a massa fique consistente e solte da panela. Retirar do fogo e esfriar. Modelar e rechear os salgadinhos do tamanho e formato desejado.
3. Empanar e fritar em óleo e gordura a 170°C / 175°C.

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 166 unidades de 30g

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7898228374903
Pacote 2kg : 7898228377539
Embalagem 25kg : 7898228375849

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg
Fardo com 5 pacotes de 2kg
Saco de papel kraft 25kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
fardo 5x2kg	270	200	330
Fardo 4x5,010kg	520	380	210

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	189Kcal= 794KJ	9%
Carboidratos	33g	11%
Proteínas	4,0g	5%
Gorduras totais	4,7g dos quais:	9%
Gorduras Saturadas	1,5g	7%
Gordura Trans	0,6g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,2g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,4g	6%
Sódio	522mg	22%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Amarela
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Março/2018 Revisão 02