



# FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: SALGADINHO A FRIO CÓDIGO: FT 097**

## DESCRIÇÃO

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

## INGREDIENTES

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

## PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada .....1 kg  
Água ( aprox ) -----650 ml  
Leite ( aprox ) .....650 ml

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira a mistura e adicionar a água na temperatura ambiente aos poucos e o leite.
2. Bater por aprox 2 minutos até que a massa fique consistente
3. Modelar e rechear os salgadinhos do tamanho e formato desejado.
4. Empanar e fritar em óleo a 170°C/175°C.

## 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 2kg : 78996814 00871

## 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

## RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 77 unidades de 30g

## EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

## DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
fardo 5x2kg	270	200	330

## 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	196cal= 823KJ	10%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	3,6g	5%
Gorduras totais	4,5g	8%
Gorduras Saturadas	1,1g	5%
Gordura Trans	1,2g	**
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	556mg	23%

(\*)% 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