|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Imagem relacionada | FICHA TÉCNICA DE PRODUTO | |
| Revisão- 02  Elaborado em 01/08/2018  Revisado em 09/10/2019 | Elaborado: Rozelle Corrêa de Souza  RT - Engenheira de Alimentos  CREA-SP 5070050934  Revisado por: Rennan Teixeira Natalino  Nutricionista  CRN3 - 36559 |
| **Divinu´s Food Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios LTDA-EPP**  **CNPJ: 17.977.724/0001-92** | |

**Nome do Produto:** **COXINHA DE FRANGO**

**Descrição do Produto:** Coxinha recheada de frango composta de massa cozida temperada, recheada com recheio refogado de frango, empanada com farinha especial para fritura, congelada, média de peso por unidade 20 gramas (Mini) e 100 gramas (Grande).

**Marca do Fabricante e Embalador**: DIVINU´S FOOD INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA-EPP CNPJ: 17.977.724.0001/92

**Embalagem Primária:** Embalagem plástica de Polietileno BD, impressão frente e verso, solda SPL, pacote 1 kg. (Impressão de Fabricação, Validade e Lote vide borda)

CÓDIGO DE BARRAS:

**Embalagem Secundária:** Papelão FASA-67CC/BC, dimensões internas: 492X242X136, gramatura 665 g/m², espessura 6,54 mm.

**Destino do Produto:** Mercado Interno

**Armazenamento:** -12° C ou mais frio

**Transporte:** Transportado em veículos fechados, limpos, livre de umidade e destinado unicamente para transporte de alimentos congelados.

**Temperatura de Transporte:** -12° C ou mais frio

**Prazo de Validade:** 120 (cento e vinte) dias, a partir da data de fabricação.

**Registro do Produto:** Produto isento de registro conforme Resolução RDC-27, de 06/08/2010

**INGREDIENTES: Massa:** água, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Batata desidratada em flocos (batata, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e pirofosfato ácido de sódio, antioxidante ácido cítrico, conservante metabissulfito de sódio e corante natural cúrcuma), óleo vegetal, alho triturado, caldo de galinha (sal, creme de milho, cebola, alho, cúrcuma, salsa, aipo, extrato de levedura, açúcar, gordura animal, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, condimento preparado sabor galinha (amido de milho, sal, proteína vegetal, dióxido de silício INS551 e aromatizantes idênticos ao natural), dióxido de silício INS 551 e aroma idêntico ao natural de galinha), sal, gordura de palma, glutamato monossódico, cebolinha desidratada. **Recheio:** frango moído, alho batido, proteína texturizada de soja, água, molho de tomate, batata em flocos (batata, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e pirofosfato ácido de sódio, antioxidante ácido cítrico, conservante metabissulfito de sódio e corante natural cúrcuma), óleo vegetal, tempero completo com pimenta (sal, água, cloreto de potássio, fubá, condimento preparado de pimenta, pimenta vermelha, manjericão, pimenta preta, alho, condimento preparado sabor cebola, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico e aromatizantes), caldo de galinha (sal, creme de milho, cebola, alho, cúrcuma, salsa, aipo, extrato de levedura, açúcar, gordura animal, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, condimento preparado sabor galinha (amido de milho, sal, proteína vegetal, dióxido de silício INS551 e aromatizantes idênticos ao natural), dióxido de silício INS 551 e aroma idêntico ao natural de galinha), cheiro verde desidratado, sal, coloral puro, pimenta preta, glutamato monossódico. **Para empanar:** Farinha especial (milho degerminado e corante caramelho INS 150d).

**TABELA NUTRICIONAL:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  Porção de 40 g (2 unidades) | | |
| Quantidade por porção | | %VD(\*) |
| Valor energético | 73 kcal=592 kJ | 4 |
| Carboidratos | 9,8 g | 3 |
| Proteínas | 3 g | 4 |
| Gorduras totais | 2,5 g | 4 |
| Gorduras saturadas | 0,9 g | 4 |
| Gorduras trans | 0 | \*\* |
| Fibra Alimentar | 0,7 g | 3 |
| Sódio | 157 mg | 7 |
| (\*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. | | |
| (\*\*) VD não estabelecido | | |

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DA SOJA.**

**CONTEM GLÚTEN.**

**CONTÉM LACTOSE.**

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS** | **UFC/g** | **Limite de Aceitação**  **RDC n°12 de 02/01/2001** |
| Bacillus cereus | <1x10² | 5,00 x 10³ |
| Coliformes Fecais (à 45°C) | 3,7 x10² | 5,00 x 10² |
| Salmonella | Ausente em 25g | Ausente em 25g |
| Estafilococos coagulase positiva | 8x10² | 5,00 x 10³ |

Análise realizada em triplicata, em 10/10/2017. Amostra VB17033

Laboratório Vale Brasil – Av. Padre Fisher n° 99 – Taubaté-SP

Diretora responsável – Lourdes Cristina Pena Peloggia CRQ 04412249 CRBio 10500-03

O(s) resultado(s) do(s) parâmetro(s) analisado(s)atende(m) ao(s) limite(s) da legislação(ões) referenciada(s).

**PARÂMETROS SENSORIAIS DO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO**

|  |  |
| --- | --- |
| PARÂMETROS SENSORIAIS | |
| Cor | APÓS FRITO: amarelo ouro |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico |
| Textura | Recheio cremoso por dentro e Crocante por fora |

**INSTRUÇÕES DE PREPARO:**

Utilizar o salgado congelado.

**Temperatura do óleo:** 170 a 180 graus.

**Tempo:** 3 a 4 minutos.