	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 29/01/2018 Revisão: 04 Atualização: 18/11/2019
CÓDIGO: 1.03.05.06	EMPADA FOLHADA MULTIGRÃOS ALHO PORÓ	Página: 1

DESCRIÇÃO:

Lanche elaborado com massa de trigo multigrãos folhada e recheio de alho poró, congelado pronto para assar.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Ingredientes:	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha de trigo - Margarina - Queijo ricota - Alho poró - Girassol sementes - Leite - Creme de leite - Requeijão - Amido de milho - Cebola - Amaranto - Quinoa preta - Chia - Linhaça - Sal ref. - Goma xantana
---------------	---

CONTÉM GLÚTEN.


CONTÉM LACTOSE.

ALERGÊNICOS: CONTÉM (TRIGO, OVOS, DERIVADOS DE LEITE E SOJA, SEMENTES DE GIRASSOL E LINHAÇA).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 140 g (01 unidade)		
	Quantidade p/Porção	%VD(*)
Valor Energético	366,4kcal	18,3%
Carboidratos	34,3g	11,1%
Proteínas	8,4g	11,1%
Gorduras Totais	20,5g	36,5%
Gorduras Saturadas	10,2g	46,3%
Gorduras Trans	0,3g	**
Fibra alimentar	2,2g	8,6%
Sódio	47,8mg	2,0%

(*)%VD - Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. "Não há valor diário recomendado".

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 29/01/2018 Revisão: 04 Atualização: 18/11/2019
CÓDIGO: 1.03.05.06	EMPADA FOLHADA MULTIGRÃOS ALHO PORÓ	Página: 2

MODO DE PREPARO EMPADA:

1. Em uma forma untada coloque o produto com espaços de 2 cm entre cada um.
2. Asse em forno convencional ou elétrico pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 35 minutos. OBS: NÃO ASSAR EM MICROONDAS.

ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO	
	Crua (na embalagem)	Assado (forno)
Aparência	Massa de trigo multigrãos laminada, dobrada em forma quadrada com as pontas no centro, com recheio.	Massa assada folhada de forma quadrada, com volume maior ao original crua.
Cor	Branca a bege.	Castanho âmbar, característico a massa de trigo assada.
Odor	**	Frango.
Sabor	**	Massa de trigo folhada assada com recheio de alho poró.

** Não consta ou não se aplica.


ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO (máximo)
Coliformes a 45°C/g	$5 \times 10^2 = 500$
Estaf. coag. positiva/g	$10^3 = 1000$
Bacillus Cereus/g (específico para produtos à base de cereais ou amidos)	$5 \times 10^3 = 5000$
Clostrídio sulf. redutor a 46°C/g (específico para produtos à base de carnes)	$3 \times 10^2 = 300$
Salmonella sp/25g	Aus = 0

Controle microbiológico está de acordo com os padrões legais vigentes estabelecidos pela **RDC nº 12/01** da ANVISA. Categoria: 20 - Alimentos embalados e congelados, exceção de sobremesas a) alimentos parcialmente preparados (massas alimentícias cruas com ou sem recheio, pratos crus à base de carnes, vegetais, pescados, cereais, etc.)

NMP = Número Mais Provável

UFC = Unidade Formadora de Colônia.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 29/01/2018 Revisão: 04 Atualização: 18/11/2019
CÓDIGO: 1.03.05.06	EMPADA FOLHADA MULTIGRÃOS ALHO PORÓ	Página: 3

EMBALAGEM:

MATERIAL	PESO (líquido do produto)
Primária: Polipropileno (saco)	1.400 g
Secundária: Papelão Ondulado (caixa)	8.400 g

Conforme lista positiva de polímeros e resinas, autorizada pela Portaria nº 17 ANVISA-MS de 17/março/2008.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Manter congelado a -18°C. Uma vez descongelado não congelar novamente.

CONDIÇÕES DE CONSUMO:

Após aberto consumir dentro de 30 dias, mantendo no freezer a temp. de (-10 a -18 °C).

PRAZO DE VALIDADE:

Válido por 6 meses após a data de fabricação (embalagem original fechada a temp. de -18°C).

CONTATO (SAC):

NEVASCA ALIMENTOS Ltda.

Rua: Emilio Manke jr nº 205, Rodovia SC 108, nº 205.

Bairro: Beira Rio - Guaramirim - SC


Fone: (47) 3372-2512

CNPJ: 04.311.800/0001-84

I.E.: 254.175.767

Site: www.nevasca.com.br

Sac: nevasca@nevasca.com.br


 Responsável Técnico: Gilson Antonio Osowski
 Engenheiro de Alimentos – CREA SC 115540-5.