	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	Emissão: 22/02/2017 Revisão: 06 Atualização: 10/07/2019
Produto: 1.03.04.07	<b>FAGOTTO DE CALABRESA COM CHEDDAR</b>	Página: 1

**DESCRIÇÃO:**

Lanche elaborado com massa de trigo folhada e recheio de linguiça calabresa e cheddar, congelado pronto para assar.

**COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:**

<b>Ingredientes:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Linguiça calabresa</li> <li>- Farinha de trigo</li> <li>- Margarina</li> <li>- Queijo cheddar</li> <li>- Creme de leite</li> <li>- Cebola</li> <li>- Amido de milho</li> <li>- Sal refinado</li> <li>- Tomate</li> <li>- Urucum</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo de soja</li> <li>- Goma Xantana</li> <li>- Pimentão verde</li> <li>- Alho poro</li> <li>- Alho triturado</li> <li>- Louro</li> </ul>
----------------------	--

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

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


**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 160 g (01 unidade)		
	Quantidade p/ Porção	%VD(*)
Valor Energético	525 kcal	26,3%
Carboidratos	40 g	12,9%
Proteínas	12,8 g	17,1%
Gorduras Totais	34,9 g	62,3%
Gorduras Saturadas	13,5 g	61,5%
Gorduras Trans	1,8 g	**
Fibra alimentar	1,2 g	4,5%
Sódio	964 mg	41%

(\*)%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".

**MODO DE PREPARO FOLHADO:**

1. Em uma forma untado 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.

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	Emissão: 22/02/2017 Revisão: 06 Atualização: 10/07/2019
Produto: 1.03.04.07	<b>FAGOTTO DE CALABRESA COM CHEDDAR</b>	Página: 2

**ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL:**

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO	
	Crua (na embalagem)	Assado (forno)
Aparência	Massa de trigo laminada, dobrada em forma retangular com cortes transversais no lado superior, com recheio de frango.	Massa assada folhada de forma retangular, com cortes no lado superior com volume maior ao original crua.
Cor	Massa branca a bege.	Castanho âmbar, característico a massa de trigo assada.
Odor	**	Característico de Calabresa.
Sabor	**	Massa de trigo folhada assada com recheio de Calabresa.

\*\* Não consta ou não se aplica.


**ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA:**

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO (máximo)
Coliformes a 45oC/g	5x10 <sup>2</sup>
Estaf.coag.positiva/g	10 <sup>3</sup>
Bacillus Cereus/g (específico para produtos à base de cereais ou amidos)	5x10 <sup>3</sup>
Clostrídio sulf.redutor a 460C/g (específico para produtos à base de carnes)	3x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus

Controle microbiológico está de acordo com os padrões legais vigentes estabelecidos pela **RDC n° 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.

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>	Emissão: 22/02/2017 Revisão: 06 Atualização: 10/07/2019
Produto: 1.03.04.07	<b>FAGOTTO DE CALABRESA COM CHEDDAR</b>	Página: 3

**EMBALAGEM:**

MATERIAL	PESO (líquido do produto)
Primária: Polipropileno (saco)	1.600 g
Secundária: Papelão ondulado (caixa)	12.800 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

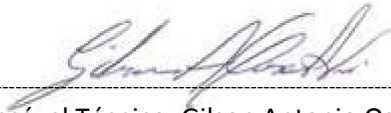
Fone: (47) 3372-2512

CNPJ: 04.311.800/0001-84

I.E.: 254.175.767

Site: [www.nevasca.com.br](http://www.nevasca.com.br)

Sac: [nevasca@nevasca.com.br](mailto:nevasca@nevasca.com.br)

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