	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 07/12/2015 Revisão: 07 Atualização: 19/08/2019
	Código: 1.01.03.01	FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

DESCRIÇÃO:

Lanche elaborado com massa de trigo folhada e recheio de frango com requeijão tipo catupiry, congelado pronto para assar.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Ingredientes:	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha de trigo - Margarina - Carne de frango - Requeijão - Cebola - Proteína Soja - Creme de leite - Tomate - Sal ref. - Urucum - Óleo de soja - Pimenta Calabresa - Cebolinha - Goma xantana - Amido de milho - Pimentão verde - Pimenta do reino - Alho poro - Alho - Louro
---------------	--

CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM LACTOSE.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 140 g (01 unidade)		
	Quantidade p/Porção	%VD(*)
Valor Energético	469 kcal	24%
Carboidratos	44g	15%
Proteínas	12g	15%
Gorduras Totais	27g	49%
Gorduras Saturadas	12g	53%
Gorduras Trans	2,5g	**
Fibra alimentar	2,4g	10%
Sódio	543 mg	22%

(*)%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: 07/12/2015 Revisão: 07 Atualização: 19/08/2019
	Código: 1.01.03.01	FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

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.

ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO	
	Crua (na embalagem)	Assado (forno)
Aparência	Massa de trigo laminada, dobrada em forma triangular com recheio.	Massa assada folhada de forma triangular, 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 Frango.

** Não consta ou não se aplica.

ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA:

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

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: 07/12/2015 Revisão: 07 Atualização: 19/08/2019
	Código: 1.01.03.01	FOLHADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

EMBALAGEM:

MATERIAL	PESO (líquido do produto)
Primária: Polipropileno (saco)	1.400 g
Secundária: Papelão ondulado (caixa)	11.200 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.