

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

**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/m<sup>2</sup>, 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, manjerição, 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 nº12 de 02/01/2001
Bacillus cereus	<1x10 <sup>2</sup>	5,00 x 10 <sup>3</sup>
Coliformes Fecais (à 45°C)	3,7 x 10 <sup>2</sup>	5,00 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Estafilococos coagulase positiva	8x10 <sup>2</sup>	5,00 x 10 <sup>3</sup>

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

Laboratório Vale Brasil – Av. Padre Fisher nº 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.