

	FICHA TÉCNICA ALL MISTURA PARA SALGADOS FRITOS	Revisão: 03
		Código: 100
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL MISTURA PARA SALGADOS FRITOS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Salgados Fritos.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Prático, rápido e de fácil preparo.
- Proporciona a elaboração de saborosos salgados com massa leve, macia por dentro, sequinhos e crocantes por fora.
- Produto bem temperado e com um toque final de galinha, proporcionando um excelente sabor.
- Padronização da produção com alta qualidade e evita o desperdício.
- Versátil pois permite a produção de vários tipos de salgados como coxinhas, rissoles, croquetes e até nhoques.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de batata, gordura vegetal (palma ou soja), soro de leite em pó, amido de milho, sal refinado iodado, amido modificado de mandioca, conservante propionato de cálcio, cebola em pó, condimento sabor galinha, alho em pó, realçador de sabor glutamato monossódico.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- All Mistura para salgados fritos..... 1.000g
- Água 1.500g

Procedimento

- Colocar no fogão uma panela com toda água para ferver.
- Coloque de uma vez toda a Mistura para salgados fritos.
- Com o fogo aceso, misture bem até que a massa desgrude do fundo da panela.
- O ponto de cozimento é atingido quando a massa fica bastante macia mas não gruda nas suas mãos quando é manipulada.
- Escolha o tipo de salgado que deseja fazer (coxinhas, rissoles ou croquetes).
- Dividir a massa no tamanho que quer para o seu salgado.
- Abrir a massa e colocar o recheio desejado.
- Fechar a massa mantendo o recheio interno e modelar no formato desejado.

	FICHA TÉCNICA ALL MISTURA PARA SALGADOS FRITOS	Revisão: 03
		Código: 100
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Empanar com ovos batidos ou clara de ovos e farinha de rosca.
- Fritar em óleo previamente aquecido entre 170°C a 180°C por 8 a 10 minutos ou até dourar.
- Retire do fritador com uma escumadeira e coloque sobre um papel absorvente.

EMBALAGEM

Sacos plásticos com 5kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 890 714 623 4

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Sódio.





**FICHA TÉCNICA
ALL MISTURA PARA
SALGADOS FRITOS**

Revisão: 03

Código: 100

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 250 porções			
Porção: 20g (uma colher de sopa)			
	Valores para 100g	Valores para 20g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	403	81	4
Carboidratos (g)	68	14	5
Açúcares Totais (g)	5	1	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,1	1,6	3
Gorduras totais (g)	11,0	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,0	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,5	0,5	2
Sódio (mg)	1019	204	10
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

All Bread
ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.