

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO



HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA ANGUS- 200 g

-INGREDIENTES: Carne Bovina, Água (9,94%), Cebola in Natura Congelada, Sal Refinado, Especiarias: pimenta preta, pimenta branca, nóz moscada. Realçador de Sabor: Glutamato Monossódico (INS 621), Açúcar e Antioxidante: Isoascorbato de Sódio (INS 316).

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE: 120 dias após a data de fabricação

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem de polietileno.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão.

PESO LÍQUIDO: 200 gramas cada unidade

PESO LÍQUIDO: 400 g

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB N° 0060/65

MARCA: Brasa Burguers

EAN: 7898600720717

NCM: 1602.50.00

CEST: 17.079.06

-CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA: O prazo de validade do produto varia de acordo com a sua forma de armazenamento (temperatura de armazenamento e tipo de embalagem). Em temperatura de -12°C ou mais frio (freezer) - em embalagem fechada: prazo de 04 meses ou em embalagem aberta: prazo de 02 meses; todavia se a temperatura é de -12°C a -8°C (congelador) - em embalagem fechada: prazo de 02 meses ou em embalagem aberta: prazo de 01 mês. Uma vez descongelado, este produto não deve ser novamente congelado.

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO

Elaborado por:	Aprovado por:
Gabriella Vespe de Moura Coordenadora da Qualidade	Rebeca Freire de Pontes Responsável Técnica



BRASA BURGER Indústria e Comércio de Carnes EIRELI EPP
Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos
Estrada CRT 300B1, s/nº, Chácara Nova Esperança
Elias Fausto - SP/ CEP: 13.350-000 - CNPJ:18.368.263/0001-13
Tel: (19) 3821-8929 www.brasaburguers.com.br

-MODO DE PREPARO:

Frigideira (6 minutos): Pré-aqueça uma frigideira ou chapa, em fogo alto por aproximadamente 2 minutos, não é necessário adicionar óleo. Retire a embalagem do freezer e remova o envelope protetor das peças a serem preparadas. Coloque os hambúrgueres ainda congelados na frigideira ou chapa e grelhe por cerca de 2 minutos. Vire-os com a ajuda de uma espátula e deixe por mais 2 minutos para completar o cozimento.

Forno a Gás (38 minutos): Pré-aqueça o forno por 20 minutos à temperatura média (200°C). Retire a embalagem do freezer, separe os hambúrgueres a serem preparados e remova o envelope protetor. Disponha-os numa assadeira, ainda congelados, e leve ao forno por cerca de 10 minutos. Vire os hambúrgueres e deixe mais 8 minutos para dourar dos dois lados.

GRELHADO (10 minutos): Tanto nas grelhas a carvão ou a gás, a grelha precisa estar bem quente antes de grelhar os hambúrgueres. Passe óleo com um pincel no rack de sua grelha (opcional). Disponha os hambúrgueres sobre a grelha. Vire-os após 4-5 minutos, e cozinhe por mais 4-5 minutos. Retire os hambúrgueres e estão prontos para servir.

DICA: Evite virar os hambúrgueres mais de uma vez – quanto mais você mexer na carne enquanto ela está sendo grelhada, mais ela vai perdendo sua suculência.

RECOMENDA-SE O USO DE LUVAS TÉRMICAS PARA O MANUSEIO DO PRODUTO QUENTE.

-CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: O TRANSPORTE SERÁ EFETUADO EM VEÍCULOS EQUIPADOS COM BAÚ ISOTÉRMICO, DEVIDAMENTE SANITIZADO, EQUIPADO COM UNIDADE PRÓPRIA DE REFRIGERAÇÃO (TERMOKING), COM TEMPERATURA DE (-12°C OU MAIS FRIO).

-TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO 80g (0,4 unidade)		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	211 kcal/ 887 kJ	11
CARBOIDRATOS	0,6 g	0
PROTEÍNAS	22 g	29
GORDURAS TOTAIS	18 g	22
GORDURAS SATURADAS	10 g	45
GORDURA TRANS	0 g	VD não estabelecido
FIBRA ALIMENTAR	1,6 g	6
SÓDIO	536 mg	22

Valores diários de referência em uma dieta de 2000 calorias ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo da sua necessidade energética.

Elaborado por:	Aprovado por:
Gabriella Vespe de Moura Coordenadora da Qualidade	Rebeca Freire de Pontes Responsável Técnica