

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO



HAMBÚRGUER DE CARNE DE COSTELA – 150 g

-INGREDIENTES: Costela Bovina, Água (9,93%), Cebola *In natura* congelada, Sal refinado, Açúcar, Antioxidante: Eritorbato de Sódio (INS 316), Realçador de Sabor: Glutamato Monossódico (INS 621), e Especiarias Naturais: Pimenta preta, Manjericão e Tomilho.

ALÉRGICOS: 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 DO HAMBURGUER: 150 gramas cada unidade

PESO LÍQUIDO: 300 g

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0022/65

MARCA: Brasa Burguers

EAN: 7898600720434

DUN: 17898600720431

-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 (½ unidade)		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	280 kcal/ 672 kJ	14
CARBOIDRATOS	0,6 g	1
PROTEÍNAS	13 g	16
GORDURAS TOTAIS	25 g	45
GORDURAS SATURADAS	13 g	59
GORDURA TRANS	0 g	VD não estabelecido
FIBRA ALIMENTAR	0,43 g	2
SÓDIO	124 mg	3

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