



FT 112
Data: 26/12/2023
Revisão: 00
Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA MINI EMPADA DE FRANGO

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Mini empada com recheio de frango e requeijão cru e congelada.

COMPOSIÇÃO: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Gordura de Palma, Margarina Vegetal, Açúcar, Sal, Frango Desfiado, Proteína Texturizada de Soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*), Requeijão, Óleo Vegetal de Soja (geneticamente modificada a partir de *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*), Tomate, Cebola, Alho, Caldo de Galinha, Cheiro Verde, Pimenta do Reino, Gema de Ovo Pasteurizada e Gergelim. Realçador de Sabor: Glutamato Monossódico (INS-621). Corante: Amarelo de Tartrazina (INS-102).

CARACTERÍSTICAS:

Peso por unidade: 30 g;

Peso do pacote: 2 kg.

PARÂMETROS:

Temperatura de armazenamento: -12 °C.

VALIDADE: 120 dias congelado.

EMBALAGEM:

Embalagem primária: Plástica

Embalagem secundária: Caixa de papelão

TRANSPORTE: Caminhão baú refrigerado (aprox. -18 °C), com boas condições físicas, higienizados e isentos de pragas.



FT 112
Data: 26/12/2023
Revisão: 00
Página 2 de 2

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno elétrico à 180°C ou a gás em temperatura média/alta por 10 minutos. Leve o produto ainda congelado ao forno por 35 minutos ou até dourar.

ALÉRGICOS:

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, SOJA E OVO. CONTÉM GERGELIM.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
Porções por embalagem: Cerca de 50			
Porção: 40 g (2/3 unidades)			
	100 g	40 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	325	130	7
Carboidratos totais (g)	33	13	5
Açúcares totais (g)	3,9	1,6	
Açúcares adicionados (g)	2,9	1,2	2
Proteínas (g)	13	5,3	11
Gorduras totais (g)	15	6,1	9
Gorduras saturadas (g)	6,6	2,6	13
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0,3	1
Sódio (mg)	430	172	9

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

FABRICADO E EMBALADO POR:

CNPJ: 11.382.228/0001-00