



# FICHA TÉCNICA

## SALGADINHOS GOURMET 5KG FMAIS



### RECEITA

1kg de mistura de salgadinhos gourmet  
1,100 litros de água

### MODO DE PREPARO

1. Ferva a água e adicione a mistura, ainda com o fogo ligado.
2. Mexa sem parar até que a massa fique consistente e solte da panela.
3. Retire do fogo e aguarde até a massa esfriar.
4. Modele e recheie os salgadinhos do tamanho e formato desejado.
5. Empanar e fritar em óleo ou gordura a aproximadamente 170°C.

### RENDIMENTO DA MASSA

262 salgados de 40g  
(Por embalagem de 5kg)

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, composto lácteo, batata em flocos, condimentos, sal refinado e açafrão.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE  
CONTÉM GLÚTEN  
CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 125			
Porção: 40 g (1 unidade)			
	100 g**	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	202	172	9
Carboidratos (g)	29	24	8
Açúcares totais (g)	1,8	1,5	
Açúcares adicionados (g)	0,3	0,3	1
Proteínas (g)	3,7	3,1	6
Gorduras totais (g)	8	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	3,6	3,1	16
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,8	0,7	3
Sódio (mg)	624	529	26

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*No alimento pronto para o consumo.

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -  
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44  
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

### EAN



0618231476848

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Amarelo Claro
Odor	Característico

### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

### EMBALAGEM

Pacote com 5kg.