



FICHATÉCNICA

CAIXA MISTA CROISSANT

DESCRIÇÃO

Caixa de produtos composta por:

CROISSANT DE FRANGO COM REQUEIJÃO

CROISSANT 4 QUEIJOS

CROISSANT PRESUNTO E QUEIJO

Tipo de produto	Código do Produto	Código de Barras
Caixa	400329	17898609433301

CROISSANT FRANGO COM REQUEIJÃO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, fermento biológico, açúcar, ovos e sal. **Recheio:** Frango, requeijão, proteína de soja, cebola, alho, corante natural de urucum, amido de milho, caldo de galinha, salsa, sal e pimenta do reino.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÊM OVO E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA.

CROISSANT 4 QUEIJOS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, fermento biológico, açúcar, ovos e sal. **Recheio:** Requeijão, queijo muçarela, queijo prato e queijo provolone.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÊM OVO E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA

CROISSANT MISTO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, fermento biológico, açúcar, ovos e sal. **Recheio:** Apresentado e queijo mussarela.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÊM OVO E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA

MODODEPREPARO

- Acomode os produtos em uma assadeira (mantenha a distância de 6 cm entre eles), conforme o tempo e temperatura do produto.
- Deixe-os em descanso até descongelarem e dobrarem de tamanho
- Após crescerem**, coloque-os no forno pré-aquecido de acordo com a temperatura (*) de assamento

Descongelamento/ Fermentação	Temperatura Forno (*)	Tempo (**)
2 h a 2 h 15 min	180°C a 200°C	7 A 10 min

- Orientações:** Não assar em micro-ondas. Deve ser armazenado na embalagem original; Após o descongelamento, não congelar novamente; Retirar a quantidade necessária para consumo. Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem ao freezer deverão estar bem lacradas.

EMBALAGEM

1. **Embalagem Primária:** Saco de polietileno de baixa densidade com de 10 unidades cada.

Peso liq. 1 200 Kg;

2. **Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado com 30 unidades cada (3 pacotes com 10 unidades). **Peso liq.** 3,600 Kg;

3. **Peso bruto caixa:** 3,806 Kg

ARMAZENAMENTO

- Em Câmara Frigorífica a -18°C.
- Em Freezer a -18°C.
- Em Refrigerador a -12°C.

PRAZO DEVALIDIDADE

- 180 dias, quando mantido abaixo -18°C.
- 30 dias, quando mantido a -12°C.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CROISSANT FRANGO
COM REQUEIJÃO (120g)**

Porção de 120 g (1 unidade)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	356 kcal = 1496 kJ	18%
Carboidratos	36 g	12%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	18 g	32%
Gorduras Saturadas	11g	50%
Gordura <i>Trans</i>	0g	(**)
Fibra Alimentar	2,4 g	10%
Sódio	569 mg	24 %

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal, ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CROISSANT MISTO

Porção de 120 g (1 unidade)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	353 kcal = 1483 kJ	18%
Carboidratos	33 g	11%
Proteínas	11g	15%
Gorduras Totais	19 g	34%
Gorduras Saturadas	12 g	54%
Gordura <i>Trans</i>	0g	(**)
Fibra Alimentar	1,5 g	6%
Sódio	842 mg	35 %

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal, ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CROISSANT 4 QUEIJOS

Porção de 120 g (1 unidade)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	384kcal = 1615 kJ	19%
Carboidratos	34 g	11%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	22 g	40%
Gorduras Saturadas	13g	59%
Gordura <i>Trans</i>	0g	(**)
Fibra Alimentar	1,6 g	6%
Sódio	638 mg	26 %

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal, ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido