

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO																																											
CÓD PROD:	PROD B																																										
DENOMINAÇÃO DE VENDA:	CARNE TEMPERADA DE FILÉ BOVINO SEM OSSO E QUEIJO CONGELADOS EM ESPETO.																																										
PESO DA EMBALAGEM:	PESO LÍQUIDO: 350g																																										
PORÇÃO:	100g (1 1/3 unidade)																																										
PORÇÕES POR EMBALAGEM:	Cerca de 04.																																										
RECEITA																																											
Ingredientes:	Qntd:																																										
Filé bovino	29g																																										
Tempero Arisco	0,49g																																										
Orégano	0,058g																																										
Queijo	40g																																										
RENDIMENTO DA RECEITA:	70g = 01 ESPETINHO																																										
LISTA DE INGREDIENTES:	Queijo (leite pasteurizado semidesnatado, cloreto de cálcio, conservante: ácido sórbico IN 200, cloreto de sódio, coagulante: quimosina e fermento láctico), Filé bovino, Tempero arisco (condimento preparado de alho, açúcar, água, óleo vegetal, realçador de sabor: glutamato monossódico), Orégano.																																										
ALERGÊNICOS:	CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.																																										
LACTOSE:	CONTÉM LACTOSE.																																										
GLÚTEN:	NÃO CONTÉM GLÚTEN.																																										
MODELO DE CONSERVAÇÃO:	Conservar em -12 °C ou mais frio (freezer). Uma vez descongelado, NÃO congelar novamente.																																										
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																											
1. MODELO VERTICAL – FORMATAÇÃO PADRÃO																																											
<table><thead><tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Porções por embalagem: Cerca de 04</td></tr><tr><td colspan="3">Porção de: 100g (1 1/3 unidade)</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>%VD*</td></tr></thead><tbody><tr><td>Valor Energético (kcal)</td><td>331</td><td>17</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Aç. Totais (g)</td><td>0,1</td><td></td></tr><tr><td>Aç. Adicionados (g)</td><td>0,1</td><td>0</td></tr><tr><td>Proteínas(g)</td><td>31</td><td>62</td></tr><tr><td>Gorduras Totais(g)</td><td>23</td><td>35</td></tr><tr><td>Gorduras Saturadas(g)</td><td>8</td><td>40</td></tr><tr><td>Gorduras Trans(g)</td><td>0,3</td><td>15</td></tr><tr><td>Fibra Alimentar (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>1037</td><td>52</td></tr></tbody></table> <p>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</p>		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: Cerca de 04			Porção de: 100g (1 1/3 unidade)				100g	%VD*	Valor Energético (kcal)	331	17	Carboidratos (g)	0	0	Aç. Totais (g)	0,1		Aç. Adicionados (g)	0,1	0	Proteínas(g)	31	62	Gorduras Totais(g)	23	35	Gorduras Saturadas(g)	8	40	Gorduras Trans(g)	0,3	15	Fibra Alimentar (g)	0	0	Sódio (mg)	1037	52
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																											
Porções por embalagem: Cerca de 04																																											
Porção de: 100g (1 1/3 unidade)																																											
	100g	%VD*																																									
Valor Energético (kcal)	331	17																																									
Carboidratos (g)	0	0																																									
Aç. Totais (g)	0,1																																										
Aç. Adicionados (g)	0,1	0																																									
Proteínas(g)	31	62																																									
Gorduras Totais(g)	23	35																																									
Gorduras Saturadas(g)	8	40																																									
Gorduras Trans(g)	0,3	15																																									
Fibra Alimentar (g)	0	0																																									
Sódio (mg)	1037	52																																									
Tabela com fundo branco/ bordas pretas. Formatação utilizada: Padrão.																																											

Fonte utilizada: Arial.

Tamanhos de letras (10pt, 8pt, 6pt); e Indentação Utilizada Conforme anexo XII da IN nº 75/2020.