

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO																																												
CÓD PROD:	PROD A																																											
DENOMINAÇÃO DE VENDA:	CARNE TEMPERADA DE FILÉ BOVINO SEM OSSO CONGELADA EM ESPETO.																																											
PESO DA EMBALAGEM:	PESO LÍQUIDO: 415g																																											
PORÇÃO:	100g (1 1/6 unidade)																																											
PORÇÕES POR EMBALAGEM:	Cerca de 04.																																											
RECEITA																																												
Ingredientes:	Qntd:																																											
Filé bovino	81g																																											
Tempero Arisco	1,4g																																											
Orégano	0,162mg																																											
RENDIMENTO:	82,9g = 01 Espeto																																											
LISTA DE INGREDIENTES:	Filé bovino, tempero arisco (condimento preparado de alho, açúcar, água, óleo vegetal, realçador de sabor: glutamato monossódico), orégano.																																											
ALERGÊNICOS:	CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.																																											
LACTOSE:	NÃO CONTÉM LACTOSE.																																											
GLÚTEN:	NÃO CONTÉM GLUTÉN.																																											
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 border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Porções por embalagem: Cerca de 04.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porção de: 100g (1 1/6 unidade)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100g</td> <td>%VD*</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético (kcal)</td> <td>193</td> <td>10</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>21</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais(g)</td> <td>12</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas(g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans(g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>609</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</small></p>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: Cerca de 04.			Porção de: 100g (1 1/6 unidade)				100g	%VD*	Valor Energético (kcal)	193	10	Carboidratos (g)	0	0	Aç. Totais (g)	0,1		Aç. Adicionados (g)	0,1	0	Proteínas(g)	21	42	Gorduras Totais(g)	12	19	Gorduras Saturadas(g)	0	0	Gorduras Trans(g)	0	0	Fibra Alimentar (g)	0	0	Sódio (mg)	609	30
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																												
Porções por embalagem: Cerca de 04.																																												
Porção de: 100g (1 1/6 unidade)																																												
	100g	%VD*																																										
Valor Energético (kcal)	193	10																																										
Carboidratos (g)	0	0																																										
Aç. Totais (g)	0,1																																											
Aç. Adicionados (g)	0,1	0																																										
Proteínas(g)	21	42																																										
Gorduras Totais(g)	12	19																																										
Gorduras Saturadas(g)	0	0																																										
Gorduras Trans(g)	0	0																																										
Fibra Alimentar (g)	0	0																																										
Sódio (mg)	609	30																																										
<p>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.</p>																																												