

| FICHA TÉCNICA DE PRODUTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------|------------------------|--|--|-------------------------------------|--|--|---------------------------------|--|--|--|------|------|-------------------------|-----|---|------------------|---|---|----------------|-----|--|---------------------|-----|---|--------------|----|----|--------------------|---|---|-----------------------|-----|---|-------------------|---|---|---------------------|---|---|------------|-----|----|
| CÓD PROD: | PROD G- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DENOMINAÇÃO DE VENDA: | FILÉ BOVINO TEMPERADO E LINGUIÇA CONGELADO EM ESPETO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO DA EMBALAGEM: | PESO LÍQUIDO: 415g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PORÇÃO: | 100g (1 1/5 unidade) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PORÇÕES POR EMBALAGEM: | Cerca de 04. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RECEITA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredientes: | Qntd: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Filé bovino | 60g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tempero Arisco | 0,6g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Orégano | 0,07g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Linguiça | 22g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RENDIMENTO DA RECEITA: | 83g = 01 ESPETINHO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LISTA DE INGREDIENTES: | Carne bovina (Filé), Linguiça (carne suína, gordura suína, água (7,2%), sal, salsa, açúcar, alho, pimenta vermelha, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 331iii), acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante pirofosfato ácido de sódio(INS450i), conservante nitrito de sódio, (INS 250), corante ácido carminico (INS 120)), Tempero arisco (condimento preparado de alho, açúcar, água, óleo vegetal, realçador de sabor: glutamato monossódico), orégano. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALERGÊNICOS: | CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AROMATIZANTE (calabresa) | CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LACTOSE: | NÃO 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><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 1/5 unidade)</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>%VD*</td></tr><tr><td>Valor Energético (kcal)</td><td>155</td><td>8</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>12</td><td>24</td></tr><tr><td>Gorduras Totais(g)</td><td>5</td><td>8</td></tr><tr><td>Gorduras Saturadas(g)</td><td>1,8</td><td>9</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>844</td><td>42</td></tr></table> | | | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porções por embalagem: Cerca de 04. | | | Porção de: 100g (1 1/5 unidade) | | | | 100g | %VD* | Valor Energético (kcal) | 155 | 8 | Carboidratos (g) | 0 | 0 | Aç. Totais (g) | 0,1 | | Aç. Adicionados (g) | 0,1 | 0 | Proteínas(g) | 12 | 24 | Gorduras Totais(g) | 5 | 8 | Gorduras Saturadas(g) | 1,8 | 9 | Gorduras Trans(g) | 0 | 0 | Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 | Sódio (mg) | 844 | 42 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porções por embalagem: Cerca de 04. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de: 100g (1 1/5 unidade) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 100g | %VD* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético (kcal) | 155 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos (g) | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aç. Totais (g) | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aç. Adicionados (g) | 0,1 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas(g) | 12 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais(g) | 5 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas(g) | 1,8 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans(g) | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio (mg) | 844 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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