

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO																																	
CÓD PROD:	PROD C																																
DENOMINAÇÃO DE VENDA:	CORAÇÃO DE FRANGO TEMPERADO CONGELADO EM ESPETO.																																
PESO DA EMBALAGEM:	PESO LÍQUIDO: 450g																																
PORÇÃO:	100g (1 1/10 unidade)																																
PORÇÕES POR EMBALAGEM:	Cerca de 05.																																
RECEITA																																	
Ingredientes:	Qntd:																																
Coração de Frango	83g																																
Tempero Arisco	1,2g																																
Orégano	0,166g																																
Cerveja	5,2g																																
RENDIMENTO DA RECEITA:	90g = 01 ESPETINHO																																
LISTA DE INGREDIENTES:	Coração de frango, tempero arisco (<i>condimento preparado de alho, açúcar, água, óleo vegetal, realçador de sabor: glutamato monossódico</i>), cerveja pilsen (<i>água, malte de cevada, cereais não malteados, carboidratos e lúpulo</i>), orégano.																																
ALERGÊNICOS:	CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E CEVADA.																																
LACTOSE:	NÃO CONTÉM LACTOSE.																																
GLÚTEN:	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																																	
<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>Porções por embalagem: Cerca de 05 Porção de: 100g (1 1/10 unidade)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th><th style="text-align: center;">100g</th><th style="text-align: center;">%VD*</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (kcal)</td><td style="text-align: center;">216</td><td style="text-align: center;">11</td></tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr> <td>Aç. Totais (g)</td><td style="text-align: center;">0,1</td><td></td></tr> <tr> <td>Aç. Adicionados (g)</td><td style="text-align: center;">0,1</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr> <td>Proteínas(g)</td><td style="text-align: center;">12</td><td style="text-align: center;">24</td></tr> <tr> <td>Gorduras Totais(g)</td><td style="text-align: center;">16</td><td style="text-align: center;">25</td></tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas(g)</td><td style="text-align: center;">4,1</td><td style="text-align: center;">21</td></tr> <tr> <td>Gorduras Trans(g)</td><td style="text-align: center;">0,1</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr> <td>Fibra Alimentar (g)</td><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td><td style="text-align: center;">458</td><td style="text-align: center;">23</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</p>				100g	%VD*	Valor Energético (kcal)	216	11	Carboidratos (g)	0	0	Aç. Totais (g)	0,1		Aç. Adicionados (g)	0,1	0	Proteínas(g)	12	24	Gorduras Totais(g)	16	25	Gorduras Saturadas(g)	4,1	21	Gorduras Trans(g)	0,1	5	Fibra Alimentar (g)	0	0	Sódio (mg)
	100g	%VD*																															
Valor Energético (kcal)	216	11																															
Carboidratos (g)	0	0																															
Aç. Totais (g)	0,1																																
Aç. Adicionados (g)	0,1	0																															
Proteínas(g)	12	24																															
Gorduras Totais(g)	16	25																															
Gorduras Saturadas(g)	4,1	21																															
Gorduras Trans(g)	0,1	5																															
Fibra Alimentar (g)	0	0																															
Sódio (mg)	458	23																															

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.

