

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	
<b>CÓD PROD:</b>	PROD D- XIXO
<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA:</b>	CARNE SUÍNA TEMPERADA, LINGUIÇA, PEITO DE FRANGO E LEGUMES CONGELADOS EM ESPETO.
<b>PESO DA EMBALAGEM:</b>	PESO LÍQUIDO: 395g
<b>PORÇÃO:</b>	100g (1 1/5 unidade)
<b>PORÇÕES POR EMBALAGEM:</b>	Cerca de 04.
RECEITA	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Qntd:</b>
Carne suína	33g
Tempero Arisco	0,761g
Orégano	0,104g
Cebola	3g
Peito de Frango	19g
Cerveja	1,2g
Linguiça	10g
Pimentões coloridos	12g
<b>RENDIMENTO DA RECEITA:</b>	79g = 01 ESPETINHO
<b>LISTA DE INGREDIENTES:</b>	Carne suína , Carne de frango, Linguiça ( <i>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)), Pimentão, Cebola, Cerveja Pilzen (água, malte de cevada, cereais não malteados, carboidratos e lúpulo), Tempero arisco (condimento preparado de alho, açúcar, água, óleo vegetal, realçador de sabor: glutamato monossódico), orégano.</i>
<b>ALERGÊNICOS:</b>	CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E CEVADA.
<b>LACTOSE:</b>	NÃO CONTÉM LACTOSE.
<b>GLÚTEN:</b>	CONTÉM GLÚTEN.
<b>MODELO DE CONSERVAÇÃO:</b>	Conservar em -12 °C ou mais frio (freezer). Uma vez descongelado, NÃO congelar novamente.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

##### 1. MODELO VERTICAL – FORMATAÇÃO PADRÃO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
<b>Porções por embalagem:</b> Cerca de 04		
<b>Porção de:</b> 100g (1 1/5 unidade)		
	<b>100g</b>	%VD*
Valor Energético (kcal)	117	6
Carboidratos (g)	1	0
Aç. Totais (g)	0,1	
Aç. Adicionados (g)	0,1	0
Proteínas(g)	13	26

Gorduras Totais(g)	3,4	5
Gorduras Saturadas(g)	1,3	7
Gorduras Trans(g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	393	20

\*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.