



MINI CHURROS CHEF FOODS

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga, fubá de milho, sal, bicarbonato de sódio e aroma idêntico ao natural de baunilha. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DO LEITE DE VACA. PODE CONTER TRAÇOS DE AVEIA, OVOS, SOJA, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.**

ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO

Conservação	Validade - embalagem fechada
Congelador (-12°C a -18 °C)	6 meses
Refrigerador (+4°C a + 8 °C)	Não permitido
Temperatura ambiente	Não permitido

PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade com embalagem fechada, armazenado em freezer é de 6 meses.

CUIDADOS

Os Mini Churros nunca deve ser recongelado. Não pode ser feito no microondas.

MODO DE PREPARO:

FRITURA: Em uma panela, aquecer o óleo a 200 °C e colocar os minis churros no óleo aquecido por 5 minutos ou até que fiquem dourados. Passe em açúcar, sirva em seguida.

Dica: Experimente passar em açúcar e canela.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60g (aproximadamente 3 unidades)		
Quantidade por porção		%VD (%)
Valor energético	125kcal	5
	525KJ	
Carboidratos	22g	6
Proteínas	3g	3
Gorduras Totais	2,7g	4
Gorduras Saturadas	1,8g	7
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,4g	2
Sódio	135mg	5

* Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

**VD não estabelecido

PROPRIEDADES SENSORIAIS

Parâmetro	Padrão Chef Foods
Aspecto	Característico
Cor	Amarelado
Estado físico	Sólido
Odor	Característico de baunilha
Sabor	Característico

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Padrão Chef Foods
Contagem de Bacillus Cereus	1,0 x 10 ³ UFC/g
Contagem de coliformes totais	-
Contagem de coliformes termotolerantes	1,0 x 10 ² UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ³ UFC/g
Pesquisa de Salmonella	Ausência em 25g

*Fonte: RDC n°12, de 02 de Janeiro de 2001; 18.b.



MINI CHURROS CHEF FOODS

EMBALAGEM PRIMÁRIA (PACOTE PLÁSTICO)

Pacotes de 500g

Mini Churros aproximadamente 20g

DIMENSÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA

Largura: 130 mm

Altura: 230 mm

Profundidade: 100mm

EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CARTUCHO DE PAPEL CARTÃO)

Cartucho de 500g

DIMENSÕES DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Largura: 130 mm

Altura: 157 mm

Profundidade: 57 mm

DIMENSÕES DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO

Comprimento: 295 mm

Largura: 270 mm

Altura: 170 mm

PALETIZAÇÃO

12 caixas de 5kg por lastro

Empilhamento máximo 11 caixas

CÓDIGO DE BARRAS EAN13

7898904967757

CODIGO NCM (Classif. Fiscal): 19.02.20.00

