



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

## MASSA PARA SALGADO FRITO

CÓD. FT - D0024

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 00

**Descrição:** Pré-mistura em pó de coloração castanho claro

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 5 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

**Condições de Armazenamento:** Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

**Peso Bruto:** 5,100 Kg

**Peso líquido:** 5 Kg

**Validade:** 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

### Modo de uso:

1 kg da Mistura de Massa p/ Salgado Frito

1.500 Kg de água ou leite.

Levar a água ou o leite ao fogo, quando alcançar fervura adicionar a mistura de uma única vez. Mexer com uma colher de polietileno por aproximadamente 5 minutos ou até que a massa desgrude do tacho. Deixar a massa esfriar. Sovar a massa usando margarina ou óleo de soja. Modele os salgados no formato e tamanho desejado. Empane em farinha de rosca ou fubá fino. Frite em óleo bem quente, à temperatura de 170° C.

**Ingredientes:** Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, leite em pó, sal, flocos de batata, caldo de galinha e glutamato monossódico (INS621).

**Alérgicos:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER SOJA, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

**Rendimento:** 250 de salgados de 50 g de massa pura ou 250 salgados de 75 g com recheio por pacote de 5 Kg.

### Características Físico Químicas e sensoriais

| Aspecto      | Pó             |
|--------------|----------------|
| Cor          | Castanho Claro |
| Sabor e odor | Característico |

**Registros:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

|                          | 100 g | % VD* |
|--------------------------|-------|-------|
| Valor energético (kcal)  | 168   | 7     |
| Carboidratos (g)         | 10    | 3     |
| Açúcares totais (g)      | 0     |       |
| Açúcares adicionados (g) | 0     | 0     |
| Proteínas (g)            | 12    | 24    |
| Gorduras totais (g)      | 9     | 11    |
| Gorduras saturadas (g)   | 3     | 11    |
| Gorduras trans (g)       | 0     | 0     |
| Fibras alimentares (g)   | 1     | 3     |
| Sódio (mg)               | 568   | 24    |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### LISTA DE ALERGÊNICOS

| Alergênicos                                                 | Incorporação direta | Contaminação cruzada com alérgico |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas | Sim                 | Sim                               |
| Crustáceo                                                   | Não                 | Não                               |
| Ovos                                                        | Não                 | Sim                               |
| Peixes                                                      | Não                 | Não                               |
| Amendoim                                                    | Não                 | Sim                               |
| Soja                                                        | Não                 | Sim                               |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos            | Sim                 | Sim                               |
| Amêndoas                                                    | Não                 | Não                               |
| Avelã                                                       | Não                 | Não                               |
| Castanha-de-caju                                            | Não                 | Não                               |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará                      | Não                 | Não                               |
| Macadâmia                                                   | Não                 | Não                               |
| Nozes                                                       | Não                 | Sim                               |
| Pecãs                                                       | Não                 | Não                               |
| Pistaches                                                   | Não                 | Não                               |
| Pinole                                                      | Não                 | Não                               |
| Castanhas                                                   | Não                 | Não                               |
| Látex Natural                                               | Não                 | Não                               |

### Informações sobre o Responsável Técnico

|                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Nome                                | Tiago Aristeu Oliveira de Sousa |
| Cargo                               | Responsável Técnico             |
| Habilitação                         | Biomédico Sanitarista           |
| Nº registro no órgão de habilitação | CRBM 23145                      |