



Código do Produto / Product Code:	533908	Família / Family:	EMPANADO
Data / Date:	01/02/2019	Documento Parcial / Partial Document	001
Técnico de P&D / R&D Technician	Nathaly Sousa / Aline Moura		

1 Descrição do Produto / Product Description

EMPANADO CARNE FRANGO CONGELADOS RIKITOS 400G SADIA URUGUAI

2 Foto de referência / Photo Standard



3 Declaração de Ingredientes / Ingredients Declaration

INGREDIENTES: CARNE DE FRANGO, FARINHA DE TRIGO (*), ÁGUA, FARINHA DE ARROZ, PELE DE FRANGO, ÓLEO DE ALGODÃO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÓLEO DE SOJA, FARINHA DE MILHO, AMIDO DE MILHO, MOLHO DE SOJA TERIYAKI, SAL, AMIDO DE MANDIOCA, VINAGRE, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, DEXTROSE, CEBOLA EM PÓ, PÁPRICA DOCE EM PÓ, AROMATIZANTE: AROMAS NATURAIS DE CARNE, ALHO E PIMENTA BRANCA, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS 316), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESSANTE: GOMA GUAR (INS 412).
(*) Farinha de trigo enriquecida de acordo com o Decreto n°130/006.

INGREDIENTES: CARNE DE POLLO, HARINA DE TRIGO (*), AGUA, HARINA DE ARROZ, PIEL DE POLLO, ACEITE DE ALGODÓN, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ACEITE DE SOJA, HARINA DE MAÍZ, ALMIDÓN DE MAÍZ, SALSA TERIYAKI (CONTIENE SOJA, CEBOLLA, AJO Y PIMIENTA), SAL, ALMIDÓN DE TAPIOCA, VINAGRE, PROTEÍNA AISLADA DE SOJA, DEXTROSA, CEBOLLA EN POLVO, PAPIRIKA DULCE EN POLVO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURALES DE CARNE, AJO Y PIMIENTA BLANCA, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SODIO (INS 316), RESALTADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSÓDICO (INS 621), ESPESANTE: GOMA GUAR (INS 412).
(*) Harina de trigo enriquecida según Decreto N°130/006-

4 Allergen Information:

Contém / Contain:

Glúten e Soja.

Gluten and Soy.

Pode Conter / May Contain:

Aipo e Gergelim

Celery and Sesame

Versão / Version:	Tipo de Documento / Document Type:
0	Z01
Para uso exclusivo das Áreas de Pesquisa e Desenvolvimento / Garantia da Qualidade / Comercial / Marketing / For restrited application of Research and Development, Quality Assurance, Commercial and Marketing areas	



Código do Produto / Product Code:	533908	Família / Family:	EMPANADO
Data / Date:	01/02/2019	Documento Parcial / Partial Document	001
Técnico de P&D / R&D Technician	Nathaly Sousa / Aline Moura		

5 Padrões do Produto Final / Finished Product Standard

Peso da Peça (g) / Weight per piece (g)	LIE: 16,6g PADRAO: 17,3g LSE: 18g g
---	-------------------------------------

Embalagem Primária / Primary Packaging	Material / Material	Embalagem Plástica Flexível / Flexible plastic package
	Pigmentação / Pigmentation	Branco / White
	Impresso / Printing	Impresso / Printed
	Peças por Embalagem: Pieces per packaging	NA
	Peso Líquido (kg) / Net weight (kg)	0,4
	Dimensões Externas da Embalagem Contendo o Produto / Packaging outer dimensions containing product	200mm x 170mm x 40mm
	Sistema de Fechamento / Closure system	Selado à Quente / Heat Sealed
Embalagem de Transporte / Transport Packaging	Material / Material	Caixa de Papelão Ondulado / Corrugated Board Case
	Cor / Color	Parda / Brown
	Impresso / Printing	Impresso / Printed
	Quantidade por Embalagem / Quantity per packaging	16
	Peso Líquido / Net weight	6,4 kg
	Dimensional Externo / Outer dimensions	398mm x 298mm x 164mm
	Sistema de Fechamento / Closure system	Fita Adesiva Transparente sem Impressão / Clear Transparent Adhesive Tape
Etiqueta / Labels	Etiqueta identificando o Produto / Label Identifying the product	
Paletização (Expedição das Fábricas) / Palletization (Shipment from Factories)	Número de Embalagem por Camada / Number of cases per layer	10
	Número de Camada por Pallet / Number of layers per pallet	12
	Número de Embalagens por Pallet / Number of cases per pallet	120
	Peso Líquido / Net weight	768,0 kg
	Dimensional Externo / Outer dimensions	1200mm x 1000mm x 2103mm
	Sistema de Fechamento / Closure system	Filme Stretch Transparente / Clear Transparent Stretch Film

Versão / Version: 0	Tipo de Documento / Document Type: Z01
Para uso exclusivo das Áreas de Pesquisa e Desenvolvimento / Garantia da Qualidade / Comercial / Marketing / For restrited application of Research and Development, Quality Assurance, Commercial and Marketing areas	



Código do Produto / Product Code:	533908	Família / Family:	EMPANADO
Data / Date:	01/02/2019	Documento Parcial / Partial Document	001
Técnico de P&D / R&D Technician	Nathaly Sousa / Aline Moura		

6 Tabela Nutricional / Nutritional Facts

Valores para 100g / Values for 100g	
Valor Energético / Energy (kcal)	214
Carboidratos Totais / Total Carbohydrate (g)	16
Proteínas / Proteins (g)	12
Gordura Total / Total Fat (g)	11
Gordura Saturada / Saturated Fat (g)	3,8
Gordura Trans / Trans Fat (g)	0
Fibras / Fiber (g)	1,4
Sódio / Sodium (mg)	382

7 Dados Microbiológicos / Microbiological Data

A avaliação da qualidade microbiológica do produto é assegurada pela empresa atendendo às legislações vigentes.
The microbiological quality assessment of the product is ensured by the company in compliance with current legislation.

Version: 0	Document Type Z01
Para uso exclusivo das Áreas de Pesquisa e Desenvolvimento / Garantia da Qualidade / Comercial / Marketing / For restricted application of Research and Development, Quality Assurance, Commercial and Marketing areas	



Código do Produto / Product Code: 533908	Família / Family: EMPANADO
Data / Date: 01/02/2019	Documento Parcial / Partial Document 001
Técnico de P&D / R&D Technician	Nathaly Sousa / Aline Moura

8 Modo de Preparo / Preparations Methods**PORTUGUÊS - INSTRUÇÕES PARA O PREPARO****FORNO CONVENCIONAL:**

- 1- PRÉ-AQUECER O FORNO A TEMPERATURA MÉDIA (220°C) POR 5 MINUTOS.
- 2- COLOCAR OS EMPANADOS AINDA CONGELADOS EM UMA ASSADEIRA E ASSAR POR 20 MINUTOS.
- 3 - VIRAR OS EMPANADOS NA METADE DO TEMPO, PARA QUE DOUREM POR IGUAL.

FORNO ELÉTRICO:

- 1- PRÉ-AQUECER O FORNO A TEMPERATURA MÁXIMA (270°C) POR 5 MINUTOS.
- 2- COLOCAR OS EMPANADOS AINDA CONGELADOS EM UMA ASSADEIRA E ASSAR POR 20 MINUTOS.
- 3 - VIRAR OS EMPANADOS NA METADE DO TEMPO, PARA QUE FIQUEM DOURADOS POR IGUAL.

INSTRUÇÕES PARA O CONSUMIDOR FINAL

SE O PRODUTO SE DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR, ASSAR E CONSUMIR IMEDIATAMENTE.

INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO: PARA MANTER MELHOR AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, SUGERIMOS RETIRAR DO SACO APENAS A QUANTIDADE A SER CONSUMIDA, COLOCANDO O RESTO O MAIS RAPIDAMENTE POSSÍVEL NO FREEZER.

ENGLISH - PREPARATION METHODS**CONVENTIONAL OVEN:**

- 1- PREHEAT THE OVEN AT AVERAGE TEMPERATURE (220 ° C) FOR 5 MINUTES.
- 2- PUT THE RIKITOS STILL FROZEN IN A BAKING TRAY AND BAKE FOR 20 MINUTES.
- 3 - TURNING THE RIKITOS IN THE HALF OF TIME, SO THAT THEY ARE GOLDEN BY THE SAME.

ELECTRIC OVEN:

- 1- PREHEATING THE OVEN AT MAXIMUM TEMPERATURE (270 ° C) FOR 5 MINUTES.
- 2- PUT THE RIKITOS STILL FROZEN IN A BAKING TRAY AND BAKE FOR 20 MINUTES.
- 3 - TURNING THE RIKITOS IN THE HALF OF TIME, SO THAT THEY ARE GOLDEN BY THE SAME.

INSTRUCTIONS FOR THE FINAL CONSUMER

IF THE PRODUCT DEFROSTS, DOES NOT RECHARGE, BAKE AND CONSUME IMMEDIATELY.

STORAGE INSTRUCTIONS: TO KEEP BETTER PRODUCT CHARACTERISTICS, WE SUGGEST TO REMOVE FROM THE BAG ONLY THE QUANTITY TO BE CONSUMED BY PLACING THE REST AS FAST AS POSSIBLE IN FREEZER.

ESPAÑHOL- INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN**HORNO CONVENCIONAL:**

- 1 - PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA (220 °C) POR 5 MINUTOS.
- 2 - COLOCAR LOS EMPANADOS AÚN CONGELADOS EN UNA ASADERA Y HORNEAR 20 MINUTOS.
- 3 - GIRARLOS EN LA MITAD DEL TIEMPO PARA QUE SE DOREN POR IGUAL.

HORNO ELÉCTRICO:

- 1 - PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MÁXIMA (270 °C) POR 5 MINUTOS.
- 2 - COLOCAR LOS EMPANADOS AÚN CONGELADOS EN UNA ASADERA Y HORNEAR 20 MINUTOS.
- 3 - GIRARLOS EN LA MITAD DEL TIEMPO PARA QUE SE DOREN POR IGUAL.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR FINAL:

SI EL PRODUCTO LLEGA A DESCONGELARSE, NO RECONGELAR, COCINAR Y SONSUMIR INMEDIATAMENTE.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

IMPORTANTE: PARA MANTENER LAS MEJORES CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, SUGERIMOS RETIRAR DE LA BOLSA SÓLO LA CANTIDAD A CONSUMIR, COLOCANDO EL RESTO LO MÁS RÁPIDAMENTE POSIBLE EN EL FREEZER.

Version:**0****Document Type****Z01**

Para uso exclusivo das Áreas de Pesquisa e Desenvolvimento / Garantia da Qualidade / Comercial / Marketing / For restrited application of Research and Development, Quality Assurance, Commercial and Marketing areas



Código do Produto / Product Code:	533908	Família / Family:	EMPANADO
Data / Date:	01/02/2019	Documento Parcial / Partial Document	001
Técnico de P&D / R&D Technician	NATHALY SOUSA / ALINE MOURA		

9 Validade, Conservação e Transporte / Shelf Life and Conservation and Transport

Mantenha congelado a -18 °C

Keep frozen at -18 °C

365 DIAS dias / days

Document update control

Alteração / Alteration		Data / Date	Responsável / Responsible	Aprovador / Approver
001	1ª EDIÇÃO	01/02/2019	NATHALY SOUSA / ALINE MOURA	CLARETE BARBOZA/ DIEGO GARCIA

Version:

0

Document Type

Z01

Para uso exclusivo das Áreas de Pesquisa e Desenvolvimento / Garantia da Qualidade / Comercial / Marketing / For restrited application of Research and Development, Quality Assurance, Commercial and Marketing areas