

Código do Produto / Product Code:	568900	Família / Family:	EMPANADOS
Data / Date:	05/04/2019	Documento Parcial / Partial Document	001
Técnico de P&D / R&D Technician		MARIANA CANELLA / ALINE MOURA	

1 Descrição do Produto / Product Description

EMPANADO DE FRANGO RECHEADO DE PRESUNTO DE PERU E QUEIJO 100G SADIA SADINESA URUGUAI / REBOZADOS DE CARNE Y PIEL DE POLLO RELLENOS CON QUESO MOZZARELLA Y FIAMBRE COCIDO DE PAVO 100G SADIA SADINESA URUGUAY

2 Foto de referência / Photo Standard



3 Declaração de Ingredientes / Ingredients Declaration

INGREDIENTES: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, PELE DE FRANGO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA (*), PRESUNTO DE PERU, QUEIJO MUSSARELA, ÓLEO DE ALGODÃO, ÓLEO DE SOJA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, CURRY EM PÓ, PIMENTA BRANCA EM PÓ, PÁPRICA DOCE EM PÓ, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451), AROMATIZANTE: AROMA NATURAL DE ALECRIM, ESPESANTE: GOMA XANTANA (INS 415), CORANTES: URUCUM (INS 160b) E CURCUMINA (INS100). (*) Farinha de trigo enriquecida de acordo com o Decreto N°130/006.

INGREDIENTES: CARNE DE POLLO, AGUA, PIEL DE POLLO, HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA (*), FIAMBRE COCIDO DE PAVO, QUESO MOZZARELLA, ACEITE DE ALGODÓN, ACEITE DE SOJA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, HARINA DE MAÍZ, SAL, AZÚCAR, CURRY EN POLVO, PIMIENTA BLANCA EN POLVO, PAPRIKA EN POLVO, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (INS 451), AROMATIZANTE: AROMA NATURAL DE ROMERO, ESPESANTE: GOMA XÁNTICA (INS 415), COLORANTES: URUCUM (INS 160b) Y CURCUMINA (INS 100). (*) Harina de trigo enriquecida según Decreto N°130/006.

4 Allergen Information:

Contém / Contain:

GLÚTEN, LEITE, SOJA E MOSTARDA

GLUTEN, MILK, SOY AND MUSTARD

Pode Conter / May Contain:

OVO E SALSÃO

EGG AND CELERY

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

**Especificação Comercial / Commercial Specification**

Página / Page: 2

Código do Produto / Product Code: 568900	Família / Family: EMPANADOS
Data / Date: 05/04/2019	Documento Parcial / Partial Document 001
Técnico de P&D / R&D Technician	MARIANA CANELLA / ALINE MOURA

5 Padrões do Produto Final / Finished Product Standard

Peso da Peça (g) / Weight per piece (g)	100 g
--	-------

Embalagem Primária / Primary Packaging	Material / Material	Embalagem Plástica Flexível / Flexible plastic package
	Pigmentação / Pigmentation	Transparente / Transparent
	Impresso / Printing	Impresso / Printed
	Peças por Embalagem: Pieces per packaging	1
	Peso Líquido (kg) / Net weight (kg)	0,1
	Dimensões Externas da Embalagem Contendo o Produto / Packaging outer dimensions containing product	120mm x 85mm x 25mm
	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	Parada / Brown
	Impresso / Printing	Impresso / Printed
	Quantidade por Embalagem / Quantity per packaging	30
	Peso Líquido / Net weight	3,0 kg
	Dimensional Externo / Outer dimensions	276mm x 171mm x 265mm
	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	25
	Número de Camada por Pallet / Number of layers per pallet	7
	Número de Embalagens por Pallet / Number of cases per pallet	175
	Peso Líquido / Net weight	525,0 kg
	Dimensional Externo / Outer dimensions	1200mm x 1000mm x 1990mm
	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

**Especificação Comercial / Commercial Specification**

Página / Page: 3

Código do Produto / Product Code: 568900	Família / Family: EMPANADOS
Data / Date: 05/04/2019	Documento Parcial / Partial Document 001
Técnico de P&D / R&D Technician	MARIANA CANELLA / ALINE MOURA

6 Tabela Nutricional / Nutritional Facts

Valores para 100g / Values for 100g	
Valor Energético / Energy (kcal)	234
Carboidratos Totais / Total Carbohydrate (g)	9,0
Proteínas / Proteins (g)	12
Gordura Total / Total Fat (g)	17
Gordura Saturada / Saturated Fat (g)	5,0
Gordura Trans / Trans Fat (g)	0
Fibras / Fiber (g)	1,2
Sódio / Sodium (mg)	650

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.

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

Mantenha congelado a -18 °C

Keep frozen at -18 °C

180 DIAS dias / days

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:	568900	Família / Family:	EMPANADOS
Data / Date:	05/04/2019	Documento Parcial / Partial Document	001
Técnico de P&D / R&D Technician		MARIANA CANELLA / ALINE MOURA	

9 Modo de Preparo / Preparations Methods

PORTUGUÊS: MODO DE PREPARO: FOGÃO/ FRIGIDEIRA:

1. EM UMA PANELA OU FRIGIDEIRA, AQUEÇA O ÓLEO EM QUANTIDADE SUFICIENTE PARA COBRIR O STEAK RECHEADO SADIA
2. FRITE O PRODUTO AINDA CONGELADO, POR 06 A 08 MINUTOS, VIRANDO NA METADE DO TEMPO PARA DOURAR POR IGUAL.

FORNO CONVENCIONAL:

1. PRÉ-AQUEÇA O FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA (200°C) DURANTE 10 MINUTOS.
2. COLOQUE O STEAK RECHEADO SADIA AINDA CONGELADO EM UMA ASSADEIRA E LEVE AO FORNO POR 25 A 30 MINUTOS.

FORNO ELÉTRICO:

1. PRÉ-AQUEÇA O FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA (200°C) DURANTE 10 MINUTOS.
2. COLOQUE O STEAK RECHEADO SADIA AINDA CONGELADO EM UMA ASSADEIRA E LEVE AO FORNO POR 25 A 30 MINUTOS.

MICROONDAS*:

1. COLOQUE O STEAK RECHEADO SADIA AINDA CONGELADO EM UMA REFRAATÓRIO E LEVE AO FORNO MICROONDAS NA POTÊNCIA ALTA POR 03 MINUTOS, VIRANDO NA METADE DO TEMPO.

*OBS.: NO MICROONDAS O PRODUTO APRESENTA UMA CROCÂNCIA MENOR DO QUE A OBTIDA EM OUTROS MODOS DE PREPARO. ATENÇÃO: UMA VEZ DEGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVERÁ SER NOVAMENTE CONGELADO.

ESPAÑHOL: MODO DE PREPARACIÓN: SARTÉN:

1. EN UNA SARTÉN, CALIENTA EL ACEITE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA CUBRIR LA SADINESA RELLENA SADIA.
2. FRITE EL PRODUCTO AÚN CONGELADO, POR 06 A 08 MINUTOS, GIRANDO A LA MITAD DEL TIEMPO PARA DORAR POR IGUAL.

HORNO CONVENCIONAL:

1. PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA (200 ° C) DURANTE 10 MINUTOS.
2. COLOQUE LA SADINESA RELLENA SADIA TODAVÍA CONGELADO EN UNA BANDEJA DE HORNO Y LLEVE AL HORNO POR 25 A 30 MINUTOS.

HORNO ELECTRICO:

1. PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA (200 ° C) DURANTE 10 MINUTOS.
2. COLOQUE LA SADINESA RELLENA SADIA TODAVÍA CONGELADO EN UNA BANDEJA DE HORNO Y LLEVE AL HORNO POR 25 A 30 MINUTOS.

MICROONDAS*:

1. COLOQUE LA SADINESA RELLENA SADIA AÚN CONGELADO EN UN REFRACTARIO Y LLEVE AL HORNO MICROONDAS EN LA POTENCIA ALTA DURANTE 3 MINUTOS, GIRANDO A LA MITAD DEL TIEMPO.

*NOTA: EN EL MICROONDAS EL PRODUCTO PRESENTA UNA CROCANCIA MENOR QUE LA OBTENIDA EN OTROS MODOS DE PREPARACIÓN.

ATENCIÓN: UNA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUCTO NO DEBE SER CONGELADO NUEVAMENTE.

Document update control

Alteração / Alteration		Data / Date	Responsável / Responsible	Aprovador / Approver
001	1ª EDIÇÃO	05/04/2019	MARIANA CANELLA / CAIO GIMENES	NATHALY SOUSA / DIEGO GARCIA
Version:		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				