

Código do Produto/ Product Code:	698855	Categoria de Produto/ Product Category:	EMPANADOS
Responsável de P&D/ R&D Technician:	MARIANA CANELLA / MARIA EDUARDA CORREA	Sigla/ Abbreviation:	IFPUY.1CX5.6
Código EAN-13/ EAN-13 Code:	7891515560119	Código EAN-13 (Caixa)/ EAN-13 Code (Box):	NÃO SE APLICA
Código DUN-14/ DUN-14 Code:	17891515560116	NCM/ CMN:	0

1 Descrição do Produto/ Product Description:

ISCAS DE PEITO DE FRANGO EMPANADO PICANTES CONGELADOS PACOTE 700G SADIA URUGUAI
 FROZEN BREADED GOLD CHICKEN SPICY BAG 700G SADIA URUGUAY
 GOLDEN CHICKEN REBOZADOS PICANTES CONGELADOS PAQUETE 700G SADIA URUGUAY

2 Foto de referência/ Photo Standard:



3 Declaração de Ingredientes/ Ingredients Declaration:

Português	
SIF	Ingredientes
CAPINZAL (312) - SIF 466	INGREDIENTES: PEITO DE FRANGO, ÁGUA, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA (*), ÓLEO DE ALGODÃO, ÓLEO DE SOJA, AMIDO DE BATATA, AMIDO DE MANDIOCA, AMIDO DE MILHO, SAL, PIMENTA PRETA EM PÓ, EXTRATO DE LEVEDURA, GLÚTEN DE TRIGO, PIMENTA BRANCA EM PÓ, ALHO EM PÓ, FARINHA DE MILHO, SAL HIPOSSÓDICO (CLORETO DE POTÁSSIO E CLORETO DE SÓDIO), ÓLEO DE GIRASSOL, MOSTARDA EM PÓ, DEXTROSE, SÁLVIA EM PÓ, TOMILHO EM PÓ, ERVA-DOCE EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, ORÉGANO EM PÓ, AIPO EM PÓ, CANELA EM PÓ, COENTRO EM PÓ, GENGIBRE EM PÓ, AROMATIZANTES: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL E AROMAS NATURAIS, ESTABILIZANTE: PIROFOSFATO TETRAPOTÁSSICO (INS 450V) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450I). (*)Farinha de trigo enriquecida segundo Decreto N°130/006
Espanhol	
SIF	Ingredientes
CAPINZAL (312) - SIF 466	INGREDIENTES: PECHUGA DE POLLO, AGUA, HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA (*), ACEITE DE ALGODÓN, ACEITE DE SOJA, ALMIDÓN DE PAPA, ALMIDÓN DE MANDIOCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, SAL, PIMIENTA NEGRA EN POLVO, EXTRACTO DE LEVADURA, GLUTEN DE TRIGO, PIMIENTA BLANCA EN POLVO, AJO EN POLVO, HARINA DE MAÍZ, SAL HIPOSÓDICA (CLORURO DE POTASIO Y CLORURO DE SODIO), ACEITE DE GIRASOL, MOSTAZA EN POLVO, DEXTROSA, SALVIA EN POLVO, TOMILLO EN POLVO, HINOJO EN POLVO, CEBOLLA EN POLVO, ORÉGANO EN POLVO, AIPO EN POLVO, CANELA EN POLVO, CILANTRO EN POLVO, JENGIBRE EN POLVO, AROMATIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL Y AROMATIZANTES NATURALES, ESTABILIZANTES: PIROFOSFATO TETRAPOTÁSICO (INS 450v) Y PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO (INS 450i). (*) HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA SEGÚN DECRETO N°130/006

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

Código do Produto/ Product Code:	698855	Categoria de Produto/ Product Category:	EMPANADOS
Responsável de P&D/ R&D Technician:	MARIANA CANELLA / MARIA EDUARDA CORREA		

5 Padrões do Produto Final/ Finished Product Standard:

Peso da Peça (g) / Weight per piece (g)	LIE: 12G ALVO: 18,5G LSE 25G
---	------------------------------

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/ Net weight	0,700 kg
	Dimensões Externas da Embalagem Contendo o Produto/ Packaging outer dimensions containing product	250mm x 240mm x 65mm
	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	8
	Peso Líquido/ Net weight	5,6 kg
	Dimensional Externo/ Outer dimensions	398mm x 198mm x 279mm
	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 da Fábrica)/ Palletization (Shipment from Factory)	Número de Embalagem por Camada/ Number of cases per layer	15
	Número de Camada por Pallet/ Number of layers per pallet	7
	Número de Embalagens por Pallet/ Number of cases per pallet	105
	Peso Líquido/ Net weight	588,0 kg
	Dimensional Externo/ Outer dimensions	1200mm x 1000mm x 2088mm
	Sistema de Fechamento/ Closure system	FILME STRETCH TRANSPARENTE / CLEAR TRANSPARENT STRETCH FILM

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



Especificação Comercial / Commercial Specification

Código do Produto/ Product Code:	698855	Categoria de Produto/ Product Category:	EMPANADOS
Responsável de P&D/ R&D Technician:	MARIANA CANELLA / MARIA EDUARDA CORREA		

6 Tabela Nutricional/ Nutritional Fact:

Porção 130g / (7 UNIDADES) / Tamaño de la porción en 130 g		
	Quantidade por porção / Por porción	%VD*
VALOR ENERGÉTICO/ VALOR ENERGÉTICO	272kcal / 1142kJ	14%
CARBOIDRATOS/ CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	21g	7%
PROTEÍNAS/ PROTEÍNAS	20g	27%
GORDURAS TOTAIS/ GRASAS TOTALES	12g	22%
GORDURAS SATURADAS/ GRASAS SATURADAS	3,4g	15%
GORDURAS TRANS/ GRASAS TRANS	0g	**%
FIBRA ALIMENTAR / FIBRA DIETÉTICA	2,1g	8%
SÓDIO/ SODIO	492mg	21%

(PT)* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.
 (ES) * % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. ** % VD no establecido.

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:	698855	Categoria de Produto/ Product Category:	EMPANADOS
Responsável de P&D/ R&D Technician:	MARIANA CANELLA / MARIA EDUARDA CORREA		

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 Modo de Preparo/ Preparations Method:

<p>PORTUGUÊS: FORNO CONVENCIONAL 1 – PRÉAQUEÇA O FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA (180°C) POR 10 MINUTOS. 2 – RETIRE OS EMPANADOS DO FREEZER E COLOQUE EM UMA ASSADEIRA, SEM UNTAR. 3 – LEVE AO FORNO POR 18 MINUTOS, VIRANDO NA METADE DO TEMPO PARA DOURAREM POR IGUAL. 4 – RETIRE E SIRVA A SEGUIR. OS TEMPOS E TEMPERATURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A MARCA E MODELO DO FORNO, FAÇA OS AJUSTES NECESSÁRIOS.</p> <p>FRIGIDEIRA POR IMERSÃO: 1 - EM UMA FRIGIDEIRA FUNDA, COLOQUE ÓLEO EM QUANTIDADE SUFICIENTE PARA COBRIR OS EMPANADOS QUE SERÃO COLOCADOS POSTERIORMENTE E AQUEÇA POR 5 MINUTOS EM FOGO MÉDIO OU ATÉ O ÓLEO ATINGIR APROXIMADAMENTE 170°C. 2 – COLOQUE 5 OU 6 EMPANADOS CONGELADOS DE CADA VEZ E FRITE POR 3 A 4 MINUTOS, VIRANDO NA METADE DO TEMPO PARA DOURAR UNIFORMEMENTE. 3 – RETIRE COM UMA ESCUMADERA E COLOQUE SOBRE O PAPEL ABSORVENTE</p> <p>IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER DESCONGELADO ANTES DO PREPARO. PARA GARANTIR AS MELHORES CARACTERÍSTICAS DO MESMO, RETIRE DA EMBALAGEM SOMENTE A QUANTIDADE NECESSÁRIA, COLOCANDO O RESTANTE MAIS RAPIDAMENTE POSSÍVEL NO CONGELADOR. UMA VEZ DEGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVERÁ SER NOVAMENTE CONGELADO.</p> <p>ESPAÑHOL MODO DE PREPARACIÓN HORNO CONVENCIONAL 1 – PRECALIENTE EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA (180°C) DURANTE 10 MINUTOS. 2 – RETIRE LOS TROÇOS DE POLLO DEL FREEZER Y COLÓQUELOS SOBRE UNA PLACA DE HORNO SIN NECESIDAD DE ENGRASARLA. 3 – HORNEE DURANTE UNOS 18 MINUTOS. GÍRELOS A LA MITAD DEL TIEMPO PARA QUE SE DOREN UNIFORMEMENTE. 4 – RETIRE DEL HORNO Y SIRVA A GUSTO.</p> <p>SARTÉN POR INMERSIÓN 1 - EN UNA SARTÉN FUNDA, COLOQUE ACEITE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA COBRIR LOS EMPANADOS QUE SERÁN COLOCADOS POSTERIORMENTE Y ESQUENTE POR 5 MINUTOS EN FUEGO MEDIO (APROXIMADAMENTE 170 °C). 2 - COLOQUE 5 O 6 EMPANADOS CONGELADOS DE CADA VEZ Y FRITE POR 3 A 4 MINUTOS, VIRANDO EN LA MITAD DEL TIEMPO PARA DOURAR UNIFORMEMENTE. 3 - RETIRE CON UNA ESPUMADERA Y COLOQUE SOBRE EL PAPEL ABSORBENTE. LOS TIEMPOS Y LAS TEMPERATURAS PUEDEN VARIAR SEGÚN EL EQUIPO UTILIZADO. REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS. IMPORTANTE: ESTE PRODUCTO NO DEBE SER DESCONGELADO PARA SU COCCIÓN. PARA ASEGURAR LAS MEJORES CARACTERÍSTICAS DEL MISMO, RETIRE DE LA EMBALAGEM SOLAMENTE LA CANTIDAD NECESARIA, COLOCANDO EL RESTO LO MÁS RÁPIDAMENTE POSIBLE EN EL FREEZER. UNA VEZ DEGELADO, ESTE PRODUCTO NO DEBE SER NUEVAMENTE CONGELADO.</p>
--

9 Validade/ Shelf Life:

365 DIAS/ DAYS

10 Conservação e Transporte/ Conservation and Transport:

MANTENHA CONGELADO A -18 °C | KEEP FROZEN AT -18 °C

11 Controle de alterações no documento/ Document update control

Versão/ Version	Alteração/ Alteration	Data/ Date	Responsável/ Responsible	Aprovador/ Approver
001	Criação do documento.	13/10/2021	MARIANA CANELLA / MARIA EDUARDA CORREA	SANDRA ODA / VERONICA FEDERZONI
002				
003				
004				
005				
006				
007				

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