



FICHA TÉCNICA – GR-MKT-012

**INFORMAÇÕES GERAIS DE PRODUTOS**

<b>1. PRODUTO:</b>	MANDIOCA PEDAÇOS GRANO
<b>2. FABRICADO POR:</b>	GRANO ALIMENTOS S/A
<b>3. DISTRIBUIDO POR:</b>	GRANO ALIMENTOS S/A
<b>4. INGREDIENTES:</b>	MANDIOCA PEDAÇO GRANO <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>1. ROTULAGEM NUTRICIONAL</b>	<b>Informação Nutricional</b>		
	<b>Porção de 85g (3 Pedacos)</b>		
	Quantidade por porção		%VD (*)
	Valor energético	129kcal = 542kJ	6
	Carboidratos	25,6g	10
	Proteínas	0,5g	1
	Gorduras Totais	0g	0
	Gorduras Saturadas	0g	0
	Gorduras Trans	0g	**
	Fibra Alimentar	1,4g	6
Sódio	0mg	0	

\*% Valores diários de referência 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. Fonte: Tabela Taco – ANVISA

**INSTRUÇÕES DE PREPARO**

<b>1. MODO DE PREPARO</b>	<p>Produto não deve ser descongelado para preparo.</p> <p><b>Uma vez descongelado o produto, não recongele.</b></p> <p><b>Água fervente:</b> Cubra 250g de Mandioca em Pedacos Congelada Grano com água fervente. Cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo baixo, panela semi tampada. Escorra e utilize em sua receita.</p> <p><b>Micro-ondas:</b> Coloque 250g Mandioca em Pedacos Congelada Grano em um recipiente próprio para micro-ondas. Acrescente água fria até cobrir os pedaços de mandioca. Tampe deixando uma pequena abertura. Cozinhe em potência máxima por cerca de 15 minutos (o tempo de cozimento irá depender da marca e potência do seu micro-ondas). Escorra e utilize em sua receita.</p> <p><b>Panela de Pressão:</b> Coloque 250g Mandioca em Pedacos Congelada Grano em panela de pressão. Acrescente água fria até cobrir os pedaços de mandioca. Tampe a panela e leve ao fogo. Após o início da pressão cozinhe por cerca de mais 3 minutos.</p> <p><b>Fritadeira/frigideira funda:</b> Cozinhe os pedaços de Mandioca Grano (use nossas indicações de preparo). Frite pequenas porções da Mandioca em Pedacos Grano cozida em óleo vegetal aquecido (180°C) por cerca de 5 minutos ou até que dourem (use óleo suficiente para que fiquem submersas).</p>
---------------------------	---

**APRESENTAÇÃO FINAL DO PRODUTO**

<b>1.0 MANDIOCA PEDAÇOS 1kg:</b>	<b>CAIXA DE 12kg - (12 pacotes de 1kg)</b>	<b>CÓD. PRODUTO</b>	<b>303966</b>
<b>1.1 PESO LÍQUIDO:</b>	12kg	<b>1.2 PESO BRUTO:</b>	12,7kg
		<b>1.3 PALLETIZAÇÃO:</b>	CAIXA: 10 LINHA: 7

<b>1.4 MEDIDAS DE EMBALAGEM (cm):</b>	38x29x27	<b>1.5 MEDIDA DO PRODUTO (cm):</b>	29x22x3,5	<b>1.6 PESO PRODUTO</b>	1,0kg
<b>1.7 Cód. DE BARRAS (EAN)</b>	7.898.268.720.692		<b>1.8 Cód. DE BARRAS (DUN14)</b>		17.898.268.720.699
<b>2.0 MANDIOCA PEDAÇOS 2kg:</b>	<b>CAIXA DE 10kg - (5 pacotes de 2kg)</b>			<b>Cód. PRODUTO</b>	<b>303901</b>
<b>2.1 PESO LÍQUIDO:</b>	10kg	<b>2.2 PESO BRUTO:</b>	10,6kg	<b>2.3 PALLETIZAÇÃO:</b>	CAIXA: 10 LINHA: 9
<b>2.4 MEDIDAS DE EMBALAGEM (cm):</b>	39x29x19	<b>2.5 MEDIDA DO PRODUTO (cm):</b>	36x27x5,5	<b>2.6 PESO PRODUTO</b>	2,0kg
<b>2.7 Cód. DE BARRAS (EAN)</b>	7.898.268.720.555		<b>2.8 Cód. DE BARRAS (DUN14)</b>		17.898.268.720.552
<b>3.0 MANDIOCA PEDAÇOS 2kg:</b>	<b>CAIXA DE 12kg - (6 pacotes de 2kg)</b>			<b>Cód. PRODUTO</b>	<b>303926</b>
<b>1.1 PESO LÍQUIDO:</b>	12kg	<b>1.2 PESO BRUTO:</b>	12,7kg	<b>1.3 PALLETIZAÇÃO:</b>	CAIXA: 10 LINHA: 7
<b>1.4 MEDIDAS DE EMBALAGEM (cm):</b>	39x29x27	<b>1.5 MEDIDA DO PRODUTO (cm):</b>	36x27x5,5	<b>1.6 PESO PRODUTO</b>	2,0kg
<b>2. Cód. DE BARRAS (EAN)</b>	7.898.268.720.555		<b>2.1 Cód. DE BARRAS (DUN14)</b>		17.898.268.720.559
<b>CONSERVAÇÃO EMBALAGEM FECHADA</b>					
<b>1. FREZER (-12°C a -18°C)</b>	18 meses	<b>2. FREZER DOMÉSTICO (-6° C a -11° C)</b>	6 meses	<b>3. CONGELADOR (-4° C)</b>	4 semanas
<b>MATERIAL DA EMBALAGEM</b>					
<b>1.0 DESCRIÇÃO DO MATERIAL</b>	Embalagem primária: polietileno de baixa densidade / Embalagem secundária: papelão				