



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE QUEIJO

CÓDIGO: FT 336

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de queijo.

INGREDIENTES

Fécula de mandioca, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó desnatado, sal refinado e aroma artificial de queijo. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de queijo 1Kg.
Água (aprox.) 400ml.
Queijo meia cura ou muçarela ralada 400g.
Ovos 400g (8 unidades).

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura de pão de queijo, os ovos, o queijo ralado e a água aos poucos.
- Misturar na velocidade 1, até obter uma massa lisa e homogênea.
- Bolear no tamanho desejado e colocar na assadeira sem necessidade de untar a forma.
- Fornear durante 20 a 25 minutos a uma temperatura de 150°C forno turbo ou 190°C forno lastro.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, AVEIA E CEVADA.

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg : 7899681406330

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60 de 23 de dezembro de 2019

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 110 unidades de 20g.

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1 kg dosado.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 10x1kg	570	240	180

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	83Kcal= 349KJ	4%
Carboidratos	12g	4%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,9g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	194mg	8%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Outubro/2020 Revisão 01