



## FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: PÃO DE QUEIJO**  
**CÓDIGO: FT 073**

### 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.

### PROPORÇÃO DE USO

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

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira a mistura de pão de queijo, os ovos, o queijo ralado e a água aos poucos.
2. Misturar na velocidade 1, até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Bolear no tamanho desejado e colocar na assadeira sem necessidade de untar a forma.
4. Forno 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, CEVADA

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg : 7898228371124  
Saco 25 kg : 7898228377492

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

| Determinação      | Resultado       |
|-------------------|-----------------|
| Bacillus Cereus   | Máx.5000 UFC/g  |
| Coliformes a 45°C | Máx. 100 NMP/g  |
| Salmonella sp     | Ausente em 25 g |

### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 110 unidades de 20g

### EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1 kg dosado  
Saco papel Kraft com 25kg

### 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: Março/2018 Revisão 02