



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 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 DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

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%