



**FICHA TÉCNICA
ALL MISTURA PARA
PÃO DE QUEIJO**

Revisão: 03

Código: 351

Data: 27/03/2018

Página 01/02

PRODUTO

ALL MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo do famoso e apreciado Pão de Queijo Mineiro.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor bege com aroma e sabor característicos de queijo.

VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar água, ovos e queijo.
- Muita Rapidez no preparo. Basta misturar todos os ingredientes por uns 3 minutos.
- Permite fazer muitas variações, com a adição de recheios diferentes como linguiça, tomate seco, azeitonas, frango, goiabada, etc..
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Fécula de mandioca, Amido modificado de mandioca, Gordura vegetal (Palma ou Soja), Soro de leite, Sal refinado iodado e Aroma natural de queijo.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA, PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- All Mistura para Pão de Queijo..... 1.000g
- Queijo meia cura ralado 400g
- Água ou Leite in natura 400g
- Ovos in natura 400g

Procedimento

- Colocar a All Mistura para Pão de Queijo e os demais ingredientes na Batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 3 (rápida), até formar uma massa homogênea e macia, mais ou menos 2 a 3 minutinhos.
- Dividir e bolear em tamanho desejado e colocar em assadeiras. Não é necessário untar as assadeiras.
- Assar em forno de lastro a 200°C ou em forno turbo a 170°C, por cerca de 20 a 25 minutos.

RENDIMENTO

De 50 a 55 unidade de 35 gramas.



**FICHA TÉCNICA
ALL MISTURA PARA
PÃO DE QUEIJO**

Revisão: 03

Código: 351

Data: 27/03/2018

Página 02/02

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes (sacos plásticos) de 1kg ou
Saco Plástico a granel com 10kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 6 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

Fardo com 10 pcts - 10X1kg 789 890 714 606 7

Saco plástico com 10kg 789 890 714 601 2

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	397kcal = 1.667kJ	20
Carboidratos	76g	26
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	10g	18
Gord. Saturadas	2,5g	12
Gord. Trans	2g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0,5g	2
Sódio	970mg	41

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.