|  |  |
| --- | --- |
| Imagem relacionada  | FICHA TÉCNICA DE PRODUTO |
| Revisão - 02 |   | Elaborado: Rozelle Corrêa de SouzaRT - Engenheira de AlimentosCREA-SP 5070050934Revisado por: Rennan Teixeira NatalinoNutricionistaCRN3 - 36559 |
| Elaborado em 20/04/2018Revisado em 11/10/2019 |
|   |  |   |
|   |   |   |
| **Divinu´s Food Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios LTDA-EPP****CNPJ: 17.977.724/0001-92** |

**Nome do Produto:** **PÃO DE QUEIJO DE ALHO PORÓ**

**Descrição do Produto:** Pão de Queijo com alho poró na massa, em formato circular, congelado, média de peso por unidade 20 gramas (Mini) e 100 gramas (Grande).

**Marca do Fabricante e Embalador**: DIVINU´S FOOD INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA-EPP CNPJ: 17.977.724.0001/92

**Embalagem Primária:** Embalagem plástica de Polietileno BD, impressão frente e verso, solda SPL, pacote 1 kg. (Impressão de Fabricação, Validade e Lote vide borda)

CÓDIGO DE BARRAS: 7898552533144

**Embalagem Secundária:** Papelão FASA-67CC/BC, dimensões internas: 492X242X136, gramatura 665 g/m², espessura 6,54 mm.

**Destino do Produto:** Mercado Interno

**Armazenamento:** -12° C ou mais frio

**Transporte:** Transportado em veículos fechados, limpos, livre de umidade e destinado unicamente para transporte de alimentos congelados.

**Temperatura de Transporte:** -12° C ou mais frio

**Prazo de Validade:** 120 (cento e vinte) dias, a partir da data de fabricação.

**Registro do Produto:** Produto isento de registro conforme Resolução RDC-27, de 06/08/2010

 **INGREDIENTES:**

**Massa:** Amido especial para pão de queijo (polvilho azedo, fécula de mandioca, amido modificado), água, ovo integral pasteurizado, óleo vegetal de soja, queijo parmesão (leite pasteurizado, fermento lático, sal e coalho. estabilizante: cloreto de cálcio INS 50; acidulante: ácido lático INS 270; antiaglutinante: celulose microcristalina INS 460I), alho poró, leite em pó, gordura de palma, sal refinado, aromatizante idêntico ao natural sabor queijo tipo parmesão (sal refinado, amido de milho, glutamato monossódico (realçador de sabor), açúcar de cana, queijos desidratados, soro de leite, aromatizantes naturais e idênticos aos naturais, ácido cítrico (acidulante), dióxido de silício (antiumectante)).

**TABELA NUTRICIONAL:**

|  |
| --- |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONALPorção de 40 g (2 unidade) |
| Quantidade por porção | %VD(\*) |
| Valor energético | 151 kcal=634 kJ | 8 |
| Carboidratos | 12 g | 4 |
| Proteínas | 3,3 g | 4 |
| Gorduras totais | 10 g | 18 |
| Gorduras saturadas | 1,8 g | 8 |
| Gorduras trans | 0 | \*\* |
| Fibra Alimentar | 0 | 0 |
| Sódio | 450 mg | 19 |
| (\*) % Valores Diários 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. |
| (\*\*) VD não estabelecido |

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, LEITE E DERIVADOS DA SOJA.**

**CONTEM GLÚTEN.**

**CONTÉM LACTOSE**

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS** | **UFC/g** | **Limite de Aceitação****RDC n°12 de 02/01/2001** |
| Bacillus cereus | <1x10² | 5,00 x 10³ |
| Coliformes Fecais (à 45°C) | <1 x10¹ | 5,00 x 10² |
| Salmonella | Ausente em 25g | Ausente em 25g |
| Estafilococos coagulase positiva | <1x10² | 5,00 x 10³ |

Análise realizada em triplicata, em 10/10/2017. Amostra VB17033

Laboratório Vale Brasil – Av. Padre Fisher n° 99 – Taubaté-SP

Diretora responsável – Lourdes Cristina Pena Peloggia CRQ 04412249 CRBio 10500-03

O(s) resultado(s) do(s) parâmetro(s) analisado(s)atende(m) ao(s) limite(s) da legislação(ões) referenciada(s).

**PARÂMETROS SENSORIAIS DO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO:**

|  |
| --- |
| PARÂMETROS SENSORIAIS |
| Cor | Amarelo claro com traços verdes |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico |
| Textura | Macio por dentro e crocante por fora |

**INSTRUÇÕES DE PREPARO:**

O produto não necessita ser descongelado.

**Modo de preparo frito:**

**Temperatura do óleo:** 170 a 180 graus;

**Tempo:** 3 a 4 minutos.

**Modo de preparo assado:**

Colocar em forno pré-aquecido ainda congelado.

**Forno Convencional (pré-aquecido):** 180°C

**Forno Turbo (pré-aquecido):** 130°C

**Forno Lastro (pré-aquecido):** 170°C

Tempo em Média 25 minutos.

**Modo de preparo em Air Fryer:**

O produto deve ser colocado na Air Fryer pré-aquecida ainda congelado.

**Temperatura da Air Fryer:** 180 graus.

Tempo: 13 minutos.