

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	
	Revisão - 02 Elaborado em 20/04/2018
	Revisado em 11/10/2019
Elaborado: Rozelle Corrêa de Souza RT - Engenheira de Alimentos CREA-SP 5070050934 Revisado por: Rennan Teixeira Natalino Nutricionista CRN3 - 36559	
Divinú'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 láctico, sal e coalho. estabilizante: cloreto de cálcio INS 50; acidulante: ácido láctico 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 NUTRICIONAL		
Porção 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 nº12 de 02/01/2001
Bacillus cereus	<1x10 ²	5,00 x 10 ³
Coliformes Fecais (à 45°C)	<1 x10 ¹	5,00 x 10 ²
Salmonella	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Estafilococos coagulase positiva	<1x10 ²	5,00 x 10 ³

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

Laboratório Vale Brasil – Av. Padre Fisher nº 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.