

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		
	Revisão- 01 Elaborado em 20/04/2018 Revisado em 07/10/2019	Elaborado: Rozelle Corrêa de Souza RT - Engenheira de Alimentos CREA-SP 5070050934 Revisado por: Rennan Teixeira Natalino Nutricionista CRN3 - 36559
	Divinu's Food Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios LTDA-EPP CNPJ: 17.977.724/0001-92	

Nome do Produto: PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL

Descrição do Produto: Pão de Queijo sem recheio, em formato redondo, congelado, média de peso por unidade: 12 gramas (Coquetel), 25 gramas (Pequeno), 70 gramas (médio) e 90 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: 7898552534271

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 (fécula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal, leite em pó e sal), água, ovo integral pasteurizado, 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), óleo vegetal, leite integral em pó (soro de leite, fluído integral, creme de leite e/ou creme de soro, maltodextrina, açúcar, estabilizante citrato de sódio, regulador de acidez (Carbonato de cálcio – INS 170) e mix de vitaminas e minerais (A, C, D e Ferro)), gordura de palma, sal refinado, condimento preparado sabor queijo 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)). Empanado: 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).

TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (2 unidades pequenas)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	100 Kcal=416 kJ	4
Carboidratos	17,2 g	6
Proteínas	1,4 g	1
Gorduras totais	2,8 g	6
Gorduras saturadas	0,6 g	4
Gorduras trans	0,4 g	(**)
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	230 mg	10
(*) % 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 SENSORIAIS DO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO

PARÂMETROS SENSORIAIS	
Cor	Amarelo
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.