	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	
divinu's food O salgado com toque divino	Revisão - 02 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 GOURMET DE PARMESÃO**

Descrição do Produto: Pão de Queijo sem recheio em formato de palito, empanado no queijo parmesão, congelado, média de peso por unidade 33 gramas (Mini) e 67 gramas (Médio).

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, óleo vegetal, 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), 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 lático, sal e coalho. Estabilizante: cloreto de cálcio INS 50; acidulante: ácido lático INS 270; antiaglutinante: celulose microcristalina INS 460I).

TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 40 g (1 e ½ unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	117 Kcal=491 kJ	6
Carboidratos	6,4 g	2
Proteínas	4,3 g	6
Gorduras totais	8,2 g	15
Gorduras saturadas	2,8 g	13
Gorduras trans	0	(**)
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	277 mg	11
(*) % 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		

<u>ALÉRGICOS:</u> CONTÉM OVO, LEITE E DERIVADOS DA SOJA.

CONTEM GLÚTEN.

CONTÉM LACTOSE.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Bacillus cereus	$5x10^2$ UFC/g
Coliformes Termotolerantes	5x10 UFC/g
Salmonella	Ausente em 25 g
Estafilococos coagulase positiva	$5x10^2$ UFC/g

Análise realizada em 07/10/2019 Nº da análise: 10/297/19
Laboratório Bromatolab – Rua José Henrique Lagden, 101 Jd. Armênia – Mogi das Cruzes-SP
Responsável pelas análises – Marina Sonoda Saito – CRBM 2467

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
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Macio por dentro e Crocante por fora

INSTRUÇÕES DE PREPARO:

O produto não necessita ser descongelado.

Em forno Convencional (pré-aquecido) a 180°C por 25 minutos.

Em forno Turbo 130°C (pré-aquecido)

Em forno Lastro 170°C (pré-aquecido)
Tempo em Média 25 minutos.