	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	
divinu's food O salgado com toque divino	Revisão- 02 Elaborado em 01/08/2018 Revisado em 09/10/2019	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 RECHEADO DE REQUEIJÃO**

Descrição do Produto: Pão de Queijo recheado de requeijão em formato redondo, empanado no queijo parmesão ralado fino, 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: 7898552533205

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: 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 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), 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 vegetal 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)). **Empanado:** queijo parmesão ralado fino (leite pasteurizado, fermento lático, sal e coalho. estabilizante: cloreto de cálcio INS 509; acidulante: ácido lático INS 270; antiaglutinante: celulose microcristalina INS 460I). **Recheio:** Requeijão Cremoso (Leite desnatado, creme de leite, gordura vegetal, soro de leite concentrado, amido modificado creme de soro de leite, massa para produtos lácteos fundidos, cloreto de sódio, estabilizantes: pirofosfato tetrassódico e polifosfato de sódio, regulador de acidez: ácido cítrico, corante: carotenos naturais e conservadores: sorbato de potássio e nisina.).

TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 40 g (2 unidades)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	147 kcal=592 kJ	7
Carboidratos	9,6 g	3
Proteínas	3,1 g	4
Gorduras totais	10 g	18
Gorduras saturadas	2,6 g	12
Gorduras trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	392 mg	16
(*) % 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	UFC/g	Limite de Aceitação RDC n°12 de 02/01/2001
Bacillus cereus	$<1x10^2$	$5,00 \times 10^3$
Coliformes Fecais (à 45°C)	$3,7 \times 10^2$	$5,00 \times 10^2$
Salmonella	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Estafilococos coagulase positiva	$8x10^2$	$5,00 \times 10^3$

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
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Recheio cremoso 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:

Em forno Convencional (pré-aquecido): 150°C.

Em forno Turbo (pré-aquecido): 130°C

Em forno Lastro (pré-aquecido): 150°C

Tempo de preparo: 30 minutos.