

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 RECHEADO DE CALABRESA

Descrição do Produto: Pão de Queijo recheado de calabresa 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: 7898552532864

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 láctico, sal e coalho. estabilizante: cloreto de cálcio INS 50; acidulante: ácido láctico 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 láctico, sal e coalho. estabilizante: cloreto de cálcio INS 509; acidulante: ácido láctico INS 270; antiaglutinante: celulose microcristalina INS 460I). **Recheio:** linguiça do tipo calabresa (carne suína, carne bovina, água, proteína texturizada de soja, regulador de acidez Lactato de Sódio (INS 325), sal, maltodextrina, estabilizante Polifosfato de Sódio (INS 452i), açúcar, conservadores Nitrato de Sódio (INS 251), e Nitrato de Sódio (INS 250), alho, pimenta, temperos (alho, cebola, pimenta vermelha calabresa e páprica), realçador de saor Glutamato Monossódico (INS 621), corantes naturais: caramelo IV (INS 150d) e Carmim (INS 120), antioxidante Eritorbato de Sódio (INS 136), aroma natural de fumaça), 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.), batata desidratada em flocos (batata, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e pirofosfato ácido de sódio, antioxidante ácido cítrico, conservante metabissulfito de sódio e corante natural cúrcuma), cebolinha desidratada.

TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40 g (2 unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	142 kcal=596 kJ	7
Carboidratos	9,7 g	3
Proteínas	3,6 g	5
Gorduras totais	9,9 g	18
Gorduras saturadas	2,0 g	9
Gorduras trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	462 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)	2,90 x10 ²	5,00 x 10 ²
Salmonella	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Estafilococos coagulase positiva	3 x10 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
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Recheio 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:

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.