

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		
	Revisão- 02 Elaborado em 01/08/2018	Elaborado: Rozelle Corrêa de Souza RT - Engenheira de Alimentos CREA-SP 5070050934
	Revisado em 09/10/2019	Revisado por: Rennan Teixeira Natalino Nutricionista CRN3 - 36559
<b>Divinú's Food Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios LTDA-EPP</b> <b>CNPJ: 17.977.724/0001-92</b>		

**Nome do Produto: PÃO DE QUEIJO RECHEADO DE FRANGO**

**Descrição do Produto:** Pão de Queijo recheado de frango 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: 7898552532857

**Embalagem Secundária:** Papelão FASA-67CC/BC, dimensões internas: 492X242X136, gramatura 665 g/m<sup>2</sup>, 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 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, fluido 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 (antiiumectante)). **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:** frango moído, alho batido, proteína texturizada de soja, água, molho de tomate, batata 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), óleo vegetal, tempero completo com pimenta (sal, água, cloreto de potássio, fubá, condimento preparado de pimenta, pimenta vermelha, manjericão, pimenta preta, alho, condimento preparado sabor cebola, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico e aromatizantes), caldo de galinha (sal, creme de milho, cebola, alho, cúrcuma, salsa, aipo, extrato de levedura, açúcar, gordura animal, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, condimento preparado sabor galinha (amido de milho, sal, proteína vegetal, dióxido de silício INS551 e aromatizantes idênticos ao natural), dióxido de silício INS 551 e aroma idêntico ao natural de galinha), cheiro verde desidratado, sal, coloral puro, pimenta preta, glutamato monossódico.

## TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40 g (2 unidades)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	128 kcal=538kJ	6
Carboidratos	9,8 g	3
Proteínas	3,0 g	4
Gorduras totais	8,5 g	15
Gorduras saturadas	1,5 g	7
Gorduras trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	376 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

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, LEITE E DERIVADOS DA SOJA.**

**CONTEM GLÚTEN.**

**CONTÉM LACTOSE**

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:**

<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>UFC/g</b>	<b>Limite de Aceitação RDC nº12 de 02/01/2001</b>
Bacillus cereus	<1x10 <sup>2</sup>	5,00 x 10 <sup>3</sup>
Coliformes Fecais (à 45°C)	3,6 x10 <sup>2</sup>	5,00 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Estafilococos coagulase positiva	<1x10 <sup>2</sup>	5,00 x 10 <sup>3</sup>

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**

<b>PARÂMETROS SENSORIAIS</b>	
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.