



**FICHA TÉCNICA
ALL MISTURA PARA
PÃO DE QUEIJO**

Revisão: 04

Código: 351

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo do famoso e apreciado Pão de Queijo Mineiro.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor bege com aroma e sabor característicos de queijo.

VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar água, ovos e queijo.
- Muita Rapidez no preparo. Basta misturar todos os ingredientes por uns 3 minutos.
- Permite fazer muitas variações, com a adição de recheios diferentes como linguiça, tomate seco, azeitonas, frango, goiabada, etc..
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Fécula de mandioca, Amido modificado de mandioca, Gordura vegetal (Palma ou Soja), Soro de leite, Sal refinado iodado, Aroma natural de queijo e Corante natural urucum.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA, PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita


- All Mistura para Pão de Queijo..... 1.000g
- Queijo meia cura ralado 400g
- Água ou Leite in natura 400g
- Ovos in natura 400g

Procedimento

- Colocar a All Mistura para Pão de Queijo e os demais ingredientes na Batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 3 (rápida), até formar uma massa homogênea e macia, mais ou menos 2 a 3 minutinhos.
- Dividir e bolear em tamanho desejado e colocar em assadeiras. Não é necessário untar as assadeiras.
- Assar em forno de lastro a 200°C ou em forno turbo a 170°C, por cerca de 20 a 25 minutos.

RENDIMENTO

De 50 a 55 unidade de 35 gramas.

	FICHA TÉCNICA ALL MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO	Revisão: 04
		Código: 351
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes (sacos plásticos) de 1kg
 Saco Plástico a granel com 10kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 6 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

Fardo com 10 pcts - 10X1kg 789 890 714 606 7
 Saco plástico com 10kg 789 890 714 601 2

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Sódio





**FICHA TÉCNICA
ALL MISTURA PARA
PÃO DE QUEIJO**

Revisão: 04

Código: 351

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 e 500 porções respectivamente			
Porção: 20g (uma colher de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 20g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	390	78	4
Carboidratos (g)	79	16	5
Açúcares Totais (g)	2	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,8	0,2	0
Gorduras totais (g)	8,1	1,6	3
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,1	0
Gorduras trans (g)	0,0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,7	0,1	1
Sódio (mg)	819	164	8
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

All Bread
ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.