



**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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL MISTURA PARA</b> <b>PÃO DE QUEIJO</b>	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**

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

**\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**

**All Bread**  
**ALIMENTOS**  
*Boas receitas levam essa marca.*