



## FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE QUEIJO PREMIUM

Revisão: 02

Código: 3460

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL PÃO DE QUEIJO PREMIUM.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo do famoso e apreciado Pão de Queijo Mineiro, com muito mais sabor e estrutura uniforme.

### APRESENTAÇÃO

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

### VANTAGENS

- Muito mais sabor e estrutura mais uniforme.
- Maior rendimento por quilo de produto, pois esta mistura aceita a incorporação de mais 10% de líquido em relação ao peso da mistura. Pode-se acrescentar em água, leite ou ovos.
- 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 de 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 ..... 450g
- Ovos in natura ..... 450g

#### 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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO DE QUEIJO PREMIUM</b>	Revisão: 02
		Código: 3460
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Assar em forno de lastro a 200°C ou em forno turbo a 170°C, por cerca de 20 a 25 minutos.

**RENDIMENTO**

De 53 a 58 unidade de 35 gramas assado.

**EMBALAGEM**

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**

789 855 253 488 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 PÃO DE QUEIJO PREMIUM**

Revisão: 02

Código: 3460

Data: 04/10/2022

Página 03/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 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>430</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
Carboidratos (g)	<b>73</b>	<b>15</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>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>
Gorduras totais (g)	<b>14,9</b>	<b>3,0</b>	<b>5</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>1</b>
Gorduras trans (g)	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>
Sódio (mg)	<b>787</b>	<b>157</b>	<b>8</b>
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

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