



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0031

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de Pão de Queijo

Descrição do produto: Pó levemente gorduroso de coloração branca.

Nome comercial: NIL PÃO DE QUEIJO

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de baixa densidade de 1 Kg e 5 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão com 10 pacotes de 1 kg cada, totalizando 10 kg; ou caixa de papelão com 4 pacotes de 5 kg cada, totalizando 20 kg.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo:

Misturar numa batedeira na vel.1, utilizando um batedor tipo raquete, 1 kg da mistura, 400 g de queijo previamente ralado e 400 ml de água. Passar para a vel. 2 e adicionar aos poucos 400 g de ovos. Misturar até formar uma massa homogênea. Dividir em pedaços de 50 g ou no tamanho desejado. Fazer bolas e colocar nas assadeiras. Fornear a 200 °C por aprox. 20 minutos ou de acordo o tamanho das peças.

Rendimento: 44 unidades de aprox. 40 g cada.

Ingredientes:

Fécula de mandioca, gordura vegetal de palma, amido de mandioca pré-gelatinizado, sal, aroma artificial de queijo parmesão e estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio.

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, LEITE, OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.

Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó levemente gorduroso
Cor	Branco
Sabor	Queijo
Odor	Queijo

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	405
Carboidratos totais (g)	72
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras Totais (g)	13
Gorduras saturadas (g)	6,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	929

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

Detecção de OGM: Produto isento.