

	Especificação Produto PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL		Código	ESP-01.CGPQU.049
			Revisão	5
			Data	08/08/2023
			Página	1 de 3
Dados do Produto				
Designação	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL			
Lista de Ingredientes	Fécula de mandioca, água, ovo, óleo de soja (Agrobacterium sp, Bacillus thuringiensis), queijo, sal, leite em pó, soro de leite em pó, condimento preparado sabor parmesão.			
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS LEITE E SOJA. PODE CONTER TRIGO. →CONTÉM LACTOSE →CONTÉM GLÚTEN			
Informações adicionais	→CONTÉM SOJA TRANSGÊNICA →CONTÉM AROMATIZANTE			
Vida Útil	180 dias (após fabricação) *A validade se refere ao produto ainda fechado, na embalagem original, seguidas as temperaturas de conservação constadas no item "Conservação"abaixo.			
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.			
Parâmetros Químicos e Sensorial				
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo	
Peso Unitário	27g	30g	33g	
Odor / Sabor	Característico de Pão de Queijo			
Aspecto	Formato de pão de queijo			
Cor	-	Amarelo Claro	-	
Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas				
Parâmetro	Padrão	Limite Mínimo	Limite Máximo	
Escherichia coli/g	Ausente	10	10 ²	
Bacillus cereus presuntivo/g	Ausente	10 ²	10 ³	
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10 ²	5x10 ²	
Salmonella sp/25g	Ausente	Ausente	Ausente	
Listeria Monocytogenes	Ausente	-	10 ²	
Referência de acordo com RDC nº 724 de 01/07/2022 e IN 161 de 01/07/2022 - ANVISA				
Vetores Mecânicos	Ausente	-	225 em 225g	
Referência de acordo com RDC nº 623 de 09 março de 2022 - ANVISA				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: 20				
Porção: 50 g (1+2/3 unidade)				
	100g	50g	%VD	
Valor energético (kcal)	277	137	7	
Carboidratos (g)	35	17	6	
Açúcares totais (g)	1,4	0,7		
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	
Proteínas (g)	2,7	1,4	3	
Gorduras totais (g)	14	7	11	
Gorduras saturadas (g)	2,7	1,3	7	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	0	
Sódio (mg)	577	288	15	
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

	Especificação Produto	Código	ESP-01.CGPQU.049
		Revisão	5
	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL	Data	08/08/2023
		Página	2 de 3
Código Produto	01.CGPQU.049		
Peso do Produto na Embalagem Primária	1Kg		
Peso do Produto na Embalagem Secundária	12Kg		
Quantidade de itens do produto (pacote)	30 a 37 unidades		
GTIN-13	7898665540763		
GTIN-14	17898665540760		
Altura do fardo	16cm		
Largura do fardo	36cm		
Profundidade/comprimento do fardo	63cm		
Ilustração do Produto			
			
Modo de Preparo			
<p>MODO DE PREPARO:</p> <p>*FORNO ELÉTRICO OU A GÁS</p> <ul style="list-style-type: none"> -Preaquecer o forno à 180°C por 10 minutos -Não é necessário descongelar (do freezer direto para o forno) -Colocar os pães de queijo em assadeira distante 2 cm entre um e outro -Assar por aproximadamente 35 minutos ou até dourar -Sirva quente. <p>*FRITADEIRA ELÉTRICA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Preaquecer a fritadeira elétrica à 180°C por 5 minutos -Colocar os pães de queijo no cesto da fritadeira airfryer distante 2 cm entre um e outro -Programar a temperatura para 160°C e o temporizador para aproximadamente 25 minutos -Mexa o cesto uma ou duas vezes durante o preparo para obter um dourado mais uniforme -Retire os pães de queijo do cesto quando estiverem dourados ou conforme sua preferência -Sirva quente. <p>IMPORTANTE!</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uma vez descongelado não deverá ser recongelado. -Não assar em forno microondas. -O tempo e a temperatura de assamento podem variar de acordo com o modelo do forno e da fritadeira elétrica. -Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem para o freezer deverão estar bem lacradas. 			

	Especificação Produto	Código	ESP-01.CGPQU.049
		Revisão	5
	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL	Data	08/08/2023
		Página	3 de 3
Transporte			
Deve ser feito ao abrigo da chuva, em caminhão tipo baú refrigerado, limpo e seco.			
Não devem ser transportados simultaneamente materiais que ofereçam risco de contaminação ao produto.			
Armazenamento / Conservação			
Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.			
FREEZER (-12°C a -32°C): Vide validade impressa CONGELADOR (-4°C a -12°C): Vide validade impressa A validade refere-se ao produto ainda fechado, na embalagem original, seguidas as temperaturas de conservação acima. Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido.			
Observação Importante			
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.			