

**Especificação Produto**

| | |
|---------|------------------|
| Código | ESP-01.CGPQU.038 |
| Revisão | 4 |
| Data | 07/08/2023 |
| Página | 1 de 3 |

PÃO DE QUEIJO LANCHE**Dados do Produto**

| | |
|------------------------|---|
| Designação | PÃO DE QUEIJO LANCHE |
| 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 | 77g | 80g | 83g |
| Odor / Sabor | Característico de Pão de Queijo | | |
| Aspecto | Formato depão de queijo lanche | | |
| 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 | |
|-------------------------------|-------------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 281 |
| Carboidratos (g) | 36 |
| Açúcares totais (g) | 1,4 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 2,8 |
| Gorduras totais (g) | 14 |
| Gorduras saturadas (g) | 2,8 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 |
| Sódio (mg) | 598 |

| | | | | |
|---|------------------------------|--|---------|------------------|
|  | Especificação Produto | | Código | ESP-01.CGPQU.038 |
| | | | Revisão | 4 |
| | PÃO DE QUEIJO LANCHE | | Data | 07/08/2023 |
| | | | Página | 2 de 3 |
| Código Produto | 01.CGPQU.038 | | | |
| Peso do Produto na Embalagem Primária | 2 Kg | | | |
| Peso do Produto na Embalagem Secundária | 12 Kg | | | |
| Quantidade de itens do produto (pacote) | 24 a 26 unidades | | | |
| GTIN-13 | 7898665540084 | | | |
| GTIN-14 | 17898665540081 | | | |
| Altura do fardo | 16 cm | | | |
| Largura do fardo | 32 cm | | | |
| Profundidade/comprimento do fardo | 58 cm | | | |
| Ilustração do Produto | | | | |
|  | | | | |
| Modo de Preparo | | | | |
| MODO DE PREPARO: *FORNO ELÉTRICO OU A GÁS -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 45 minutos ou até dourar; -Sirva quente. | | | | |
| *FRITADEIRA ELÉTRICA -Preaquecer a fritadeira elétrica à 160°C por 3 minutos; -Colocar os pães de queijo no cesto da fritadeira elétrica distante 2 cm entre um e outro; -Programar a temperatura para 160°C e o temporizador para aproximadamente 35 minutos; -Mexer o cesto uma ou duas vezes durante o preparo para obter um dourado mais uniforme; -Retirar os pães de queijo do cesto quando estiverem dourados ou conforme sua preferência; -Sirva quente. | | | | |
| IMPORTANTE! -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 airfryer. -Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem para o freezer deverão estar bem lacradas. | | | | |

| | | | |
|--|------------------------------|---------|------------------|
|  | Especificação Produto | Código | ESP-01.CGPQU.038 |
| | | Revisão | 4 |
| | PÃO DE QUEIJO LANCHE | Data | 07/08/2023 |
| | | 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. | | | |
| Conservação: FREEZER (-12°C a -32°C): Vide validade impressa CONGELADOR (-4°C a -12°C): Vide validade impressa Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido. Uma vez descongelado, este produto não deve ser novamente congelado. | | | |
| Observação Importante | | | |
| Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio. | | | |