	Especificação Produto	Código	ESP-01.CGPQU.041
		Revisão	4
	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL	Data	07/08/2023
		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 DE 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
Estafilococus 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 n° 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g
Valor energético (kcal)	277
Carboidratos (g)	35
Açúcares totais (g)	1,4
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	2,7
Gorduras totais (g)	14
Gorduras saturadas (g)	2,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	577

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

Elaborado por:
Lia Paula Lorenzato Neves
Coordenadora Qualidade

Revisado por:
Glênnia Fonseca de Souza
Pesquisa e Desenvolvimento

Aprovado por:
Matheus Padilha
Gestor de Inovação

Código Produto	01.CGPQU.041
Peso do Produto na Embalagem Primária	2 Kg
Peso do Produto na Embalagem Secundária	12 Kg
Quantidade de itens do produto (pacote)	61 a 74 unidades
GTIN-13	7899460700017
GTIN-14	17898665540111
Altura do fardo	14cm
Largura do fardo	34cm
Profundidade/comprimento do fardo	58cm

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 35 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 airfryer distante 2 cm entre um e outro;
-Programe 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.

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 está bem lacradas.

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.

Elaborado por:
Lia Paula Lorenzato Neves
Coordenadora Qualidade

Revisado por:
Glênnia Fonseca de Souza
Pesquisa e Desenvolvimento

Aprovado por:
Matheus Padilha
Gestor de Inovação

	Especificação Produto	Revisão	4
	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL	Data	07/08/2023
		Página	3 de 3

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.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Lia Paula Lorenzato Neves	Glênnia Fonseca de Souza	Matheus Padilha
Coordenadora Qualidade	Pesquisa e Desenvolvimento	Gestor de Inovação