

**Especificação Produto**

Código	ESP-01.CGPQU.050
Revisão	5
Data	10/08/2023
Página	1 de 3

**PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL****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 <sup>2</sup>
Bacillus cereus presuntivo/g	Ausente	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Ausente	Ausente	Ausente
Listeria Monocytogenes	Ausente	-	10 <sup>2</sup>



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:8			
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.			

	<b>Especificação Produto</b>	Código	ESP-01.CGPQU.050
		Revisão	5
	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL	Data	10/08/2023
		Página	2 de 3
Código Produto	01.CGPQU.050		
Peso do Produto na Embalagem Primária	0,400Kg		
Peso do Produto na Embalagem Secundária	12Kg		
Quantidade de itens do produto (pacote)	12 a 15 unidades		
GTIN-13	7898665540770		
GTIN-14	27898665540774		
Altura do fardo	13cm		
Largura do fardo	36cm		
Profundidade/comprimento do fardo	63cm		
<b>Ilustração do Produto</b>			
			
<b>Modo de Preparo</b>			
<p><b>MODO DE PREPARO:</b></p> <p><b>*FORNO ELÉTRICO OU A GÁS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Preaquecer o forno à 180°C por 10 minutos</li> <li>-Não é necessário descongelar (do freezer direto para o forno)</li> <li>-Colocar os pães de queijo em assadeira distante 2 cm entre um e outro</li> <li>-Assar por aproximadamente 35 minutos ou até dourar</li> <li>-Sirva quente.</li> </ul> <p><b>*FRITADEIRA ELÉTRICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Preaquecer a fritadeira elétrica à 180°C por 5 minutos</li> <li>-Colocar os pães de queijo no cesto da fritadeira airfryer distante 2 cm entre um e outro</li> <li>-Programe a temperatura para 160°C e o temporizador para aproximadamente 25 minutos</li> <li>-Mexa o cesto uma ou duas vezes durante o preparo para obter um dourado mais uniforme</li> <li>-Retire os pães de queijo do cesto quando estiverem dourados ou conforme sua preferência</li> <li>-Sirva quente.</li> </ul> <p><b>IMPORTANTE!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Uma vez descongelado não deverá ser recongelado.</li> <li>-Não assar em forno microondas.</li> <li>-O tempo e a temperatura de assamento podem variar de acordo com o modelo do forno e da fritadeira elétrica.</li> <li>-Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem para o freezer deverão estar bem lacradas.</li> </ul>			
<b>Transporte</b>			
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.			

	<b>Especificação Produto</b>	Código	ESP-01.CGPQU.050
		Revisão	5
	<b>PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL</b>	Data	10/08/2023
		Página	3 de 3
<b>Armazenamento / Conservação</b>			
<p>Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.</p> <p>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.</p>			
<b>Observação Importante</b>			
<p>Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.</p>			