



Ficha Técnica	
PRODUTO: PÃO DE QUEIJO	
Proponente:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08
Fabricante:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08

Características Gerais	
Embalagem primária	Saco de poliéster coextrusado
Embalagem secundária	Sacos plásticos
Peso Bruto Unitário	5,1 Kg
Peso Líquido Unitário	5 Kg
Prazo de Validade	120 dias
Produto dispensado de Registro	Conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.
Temperatura de Armazenamento	Temperatura Ambiente
Conservação	Conservar em temperatura ambiente, ao abrigo de sol, em local fresco e seco.

**Ingredientes:**  
Fécula de mandioca, amido de milho, gordura vegetal, sal, soro de leite, condimento preparado sabor queijo. **NÃO CONTÉM GLÚTEM**

**CONTÉM ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, OVOS, LEITE, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 55			
Porção: 40g (1 Unidade)			
	100 g**	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	260	104	5
Carboidratos (g)	22	8,7	3
Açúcares totais (g)	0,8	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,4	3	6
Gorduras Totais (g)	16	6,4	10
Gorduras Saturadas (g)	4	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,1	0	0
Sódio (mg)	331	133	7

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*No alimento pronto para o consumo.



**RECEITA:** 1kg Mistura para Pão de Queijo, 400 ml de água, 400g de queijo meia cura ou de sua preferência, 400Grs Ovos ( 8 unidades )

**PREPARO:** Ralar o queijo. Colocar na batedeira 1kg de mistura para pão de queijo e o queijo ralado.

Misturar em velocidade baixa por 30 segundos. Adicionar os ovos e a água aos poucos e **BATER POR 3 MINUTOS** em velocidade média. Dividir conforme o peso desejado, bolear e colocar em assadeiras. Assar a 140 °C em forno turbo e 180 °C em forno lastro por aproximadamente 25 a 30 minutos..

<b>Informações sobre o responsável técnico</b>	
Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

