



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO DE QUEIJO

CÓD. FT - P0020

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

Descrição: Mistura em pó para pães de coloração branco.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de baixa densidade de 1 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 1,030 Kg

Peso líquido: 1 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

1 Kg de Mistura Pão de Queijo; 400 g de Água, 400 g de Queijo Meia Cura e 400 g de ovos (aproximadamente 8 unidades).

Colocar na masseira 1 Kg da mistura de 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 por 25 a 30 minutos e 180°C em forno lastro.

Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho modificado (*Milho Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), gordura vegetal, soro de leite, sal, condimento preparado sabor queijo e açúcar.

Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, SOJA, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Informações sobre o Responsável Técnico

Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Sabor e odor	Características

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 25
Porção: 40g (1 fatia)

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	260	104	5
Carboidratos (g)	22	8,7	3
Açúcares totais (g)	0,8	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0,8	0,4	1
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	0	0
Sódio (mg)	331	133	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alérgico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não



Contém Milho Transgênico