

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2

PAO DE QUEIJO CONGELADO BOLINHA 20 GR 30 UD 0,6 KG - 400059

Ingrediente		Quantidade	Unid. medida
Massa para Pao de Queijo		0,6000	KG
TOTAL	Peso: 0,6000	Peso Produzido: 1 UN	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 15
Porção: 40g (2 unidades)

	20g	40g	% VD*
Valor Energético (kcal)	269	108	5,0
Carboidratos (g)	37,0	15,0	5,0
Açúcares Totais (g)	0,3	0,1	
Proteínas (g)	4,0	1,6	3,0
Gorduras Totais (g)	12,0	4,7	7,0
Gorduras Saturadas (g)	2,9	1,1	6,0
Fibra Alimentar (g)			
Sódio (mg)	597,0	239,0	12,0



Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Gorduras trans.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

4 (quatro) meses / 120 (cento e vinte) dias

INGREDIENTES

Amido de Milho, Água, Ovos, Óleo de Soja, Queijo Muçarela, Sal Refinado, Leite em Pó, Condimento Preparado Sabor Parmesão (Aromatizante), Corante Amarelo Gema (amarelo tartrazina (INS 102) e amarelo crepúsculo (INS 110)).

ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, LEITE E DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER TRIGO, CONTÉM LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

1. Preaquecer o forno a 180°C por 10 min.
2. Retirar os pães de queijo do freezer e dispô-los em uma assadeira com espaço de 2cm entre eles.
3. Assar por aproximadamente 15 a 20 minutos ou até dourarem. Não descongelar antes de assar.

PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

20 gramas / 0,6 KG

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

EMBALAGEM

EMBALAGEM TRANSPARENTE 28 X 42 X 0.10 C/100 COM ETIQUETA

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro da validade. Após aberto consumir em no máximo 07 (sete) dias.
Não recongelar o produto.

SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC nº 240 de 26/07/2018 - ANVISA.