

Mistura preparada para pão de queijo MIX QUEIJO

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

DESCRIÇÃO

Preparo, rápido e fácil, sem escaldar, podendo ser congelado e misturado com qualquer tipo de queijo. Aceita também a adição de tomate seco, azeitonas, linguiças, etc.

INGREDIENTES

Fécula de mandioca, fécula de mandioca modificada, gordura vegetal, sal refinado iodado e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN.

Contém aromatizante

MODO DE FAZER:

RECEITA:

Mix Pão de Queijo 1kg
Água (aprox.) 500ml a 550ml
Ovos 8 unid. (400g)
Queijo ralado 400g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar na batedeira o MIX QUEIJO e o queijo ralado (meia cura ou Mussarela).
- 2- Misturar por 2 minutos na velocidade lenta;
- 3- Continuar misturando na velocidade lenta, adicionar aos poucos os ovos e a água, até obter uma mistura homogênea;
- 4- Cortar no tamanho e formato desejado;
- 5- Colocar nas assadeiras, fornar a 200°C no forno de lastro, por aproximadamente 25 minutos.

VALIDADE

5 meses a partir da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

10 kg - caixa (a granel) - código: 15
10 kg - fardo (10pct x 1kg) - código 1960

CÓDIGO DE BARRAS

10 kg - a granel - 7 898302 25050-5
10 kg - fardo - 7 898302 25142-7
1 kg - pacote - 7 898302 25051-2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 37 porções
Porção: 27 g (3 colheres de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	401	108	5
Carboidratos totais (g)	72	20	7
Açúcares totais (g)	1,8	0,5	
Açúcares adicionados (g)	1,8	0,5	1
Proteínas (g)	0,3	0,1	0
Gorduras totais (g)	12	3,2	5
Gorduras saturadas (g)	5,8	1,6	8
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	0,5	0,1	0
Sódio (mg)	596	161	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco gorduroso
Consistência : Pó
Sabore e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

Bacillus Cereus presuntivo 1,0 X 10³ UFC/g
Escherichia Coli 1,0 X 10² NMP/g
Salmonella sp Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<https://www.pronap.com.br/produto/pao-de-queijo/>



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br