

**MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO QUEIJINO TOP****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Denominação de vendas:</b>     | Mistura para o preparo de pão de queijo queijino top   |
| <b>Registro:</b>                  | Isento, conforme RDC nº 27 de 6 de agosto de 2010 da Anvisa.   |
| <b>Dados do fabricante:</b>       | QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI<br>Rua Evaristo Canal, s/n – Bairro Universal – Viana/ES – CEP 29.134-513<br>CNPJ 30.272.698/0001-65 - I.E 083.483.75-6<br>INDÚSTRIA BRASILEIRA |
| <b>Atendimento ao consumidor:</b> | TELEFONE: (27) 3344-5893<br>E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br  |

**2. VANTAGENS:**

- Produto de fácil preparo.
- Formulação Balanceada.
- Pode ser congelado.
- Características semelhantes ao pão de queijo mineiro.
- Pode ser recheado com frios, azeitona, cebola, etc.

**3. INGREDIENTES:**

Fécula de mandioca, amido modificado, polvilho, gordura vegetal hidrogenada, sal, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite e aroma idêntico ao natural de queijo.

**ALERGÊNICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL            |                  |         |
|-----------------------------------|------------------|---------|
| Porção 22 g (1 colher de sopa)*** |                  |         |
| Quantidade por porção             |                  | %VD (*) |
| Valor energético                  | 94 kcal = 395 kJ | 5%      |
| Carboidratos                      | 17 g             | 6%      |
| Proteína                          | 0                | 0%      |
| Gorduras totais                   | 2,9 g            | 5%      |
| Gorduras saturadas                | 0,7 g            | 3%      |
| Gorduras <i>trans</i>             | 1,0 g            | **      |
| Fibra alimentar                   | 0                | 0%      |
| Sódio                             | 201 mg           | 8%      |

\*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*VD não estabelecido.  
\*\*\*Quantidade suficiente para preparar um pão de queijo de 50 g.

**5. SUGESTÃO DE PREPARO:**

Receita sugestiva para 1 kg de MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO.

Em uma batedeira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Pão de Queijo, 8 ovos (400 g), aproximadamente 400 ml de água e 400 g de queijo ralado. Bata a massa por aproximadamente 3 minutos na

## FICHA TÉCNICA

velocidade lenta, até obter uma massa homogênea. Boleie a massa no tamanho desejado e coloque as bolinhas em formas untadas. Preaqueça o forno por cerca de 15 minutos ou até que o forno atinja a temperatura de 180 °C. Asse em forno turbo com a turbina ligada por cerca de 30 minutos à temperatura de 165 °C ou em forno lastro por 30 minutos à temperatura de 180 °C, até que os pães de queijo fiquem dourados.

\*Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

### 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

| Características Organolépticas <sup>1</sup> : | PARÂMETROS  |  | PADRÃO                                       |    |                 |                 |
|---|---|--|--|----|-----------------|-----------------|
|   | Forma Física  |  |  | Pó |                 |                 |
| Cor   |   |  | Branco                                       |    |                 |                 |
| Odor  |   |  | Queijo                                       |    |                 |                 |
| Sabor   |   |  | Característico                               |    |                 |                 |
| Microbiologia <sup>2</sup> :                  | MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO  |  | n  | c  | m               | M               |
|   | <i>Salmonella/25g</i>   |  | 5  | 0  | Aus.            | -               |
|   | <i>Bacillus cereus presuntivo/g</i>   |  | 5  | 1  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
|   | <i>Escherichia coli/g</i>   |  | 5  | 3  | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| Microscopia e Macroscopia <sup>3</sup> :      | PARÂMETROS  |  | VALOR ASSEGURADO                             |    |                 |                 |
|   | Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) |  | Máx. 225 em 225g                             |    |                 |                 |
|   | Areia   |  | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido. |    |                 |                 |
| Ácaros mortos                                 |   | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias. |  |    |                 |                 |

(1) Definido de acordo com o produto;

(2) Referência: RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.

(3) Referência: RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

**n:** Número de unidades amostrais a serem coletadas.

**c:** Número de unidades amostrais não conformes permitidas.

**m:** Limite microbiológico.

**M:** Limite microbiológico.

### 7. DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:

| ALERGÊNICO   | PRESENTE COMO COMPONENTE | CONTAMINAÇÃO CRUZADA (1) |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas                                     | N                        | N                        |
| Crustáceos   | N                        | N                        |
| Ovos   | S                        | N                        |
| Peixes   | N                        | N                        |
| Amendoim   | N                        | N                        |
| Soja   | S                        | N                        |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos  | S                        | N                        |
| Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | N                        | N                        |
| Avelãs ( <i>Corylus spp.</i> )   | N                        | N                        |
| Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )   | N                        | N                        |
| Castanha do Brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )                         | N                        | N                        |
| Macadâmias ( <i>Macadamia spp.</i> )   | N                        | N                        |
| Nozes ( <i>Juglans spp.</i> )  | N                        | N                        |
| Pecãs ( <i>Carya spp.</i> )  | N                        | N                        |

|                                   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|
| Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.) | N | N |
| Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)       | N | N |
| Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.) | N | N |
| Látex natural                     | N | N |

(1) A declaração da presença de um alergênico por contaminação cruzada é um recurso final nos casos em que não for possível controlar e/ou eliminar o risco com as Boas Práticas de Fabricação. **S = Sim / N = Não.**

## 8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

|                             |   |                     |
|-----------------------------|---|---------------------|
| Embalagem:                  | Primária  | Saco de polietileno |
|                             | Secundária  | Caixa de Papelão    |
| Prazo de validade:          | 6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.  |                     |
| Condições de armazenamento: | Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.                                  |                     |
| Peso líquido:               |   |                     |
| Transporte:                 | O transporte é feito em veículo limpo, seco e arejado, com proteção de carga, livre de vetores e pragas urbanas capaz de garantir a integridade do produto. |                     |
| Código de Barras (EAN-13):  | 7898913944299   |                     |

## 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

| Registro das alterações |      |            |  |              |
|-------------------------|------|------------|--|--------------|
| Versão                  |      | Data       | Descrição da alteração   | Responsável  |
| De                      | Para |            |  |              |
| -                       | 001  | 09/07/2017 | Criação do documento   | Ana Caroline |
| 001                     | 002  | 22/11/2017 | Alteração do modo de preparo e ingredientes  | Ana Caroline |
| 002                     | 003  | 16/04/2020 | Alteração lista de ingredientes e tabela nutricional   | Ana Caroline |
| 003                     | 004  | 08/04/2021 | Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC n° 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019. | Ana Caroline |
| 004                     | 005  |            | Atualização para o novo layout padrão. Referência: 004.  | Daniel Sad   |