



Razão Social: Indústria de Alimentos Casa Mineira Ltda.

CNPJ: 14.858.967/0001-13

Rua Coronel Diogo, 525 – Bloco J – Bairro Aparecida

Mococa/SP – Cep: 13735-080

Telefone: (19) 3666-2360 – www.paodequeijocasamineira.com.br

E-mail: contato@alimentoscasamineira.com.br

PÃO DE QUEIJO CHIPA Com queijo provolone e meia cura	Porção: 1 unidade de 50g Peso Líquido: 400g / 2kg
--	--

Pão de Queijo Casa Mineira é o verdadeiro sabor de Minas. Receita genuinamente mineira, ingredientes naturais e 100% de queijo meia cura da Serra da Canastra – MG.

INGREDIENTES – mistura especial (fécula de mandioca, amido de mandioca modificado e polvilho azedo), água, óleo de soja, ovo, queijo provolone, soro de leite, queijo meia cura, sal, levedura de queijo (extrato de levedura láctea, soro de leite em pó, aromatizantes naturais, sal e queijo em pó).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Cascudo
Cor	Amarelado
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
	Limite de tolerância
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 5x10 ³ UFC/g
Estafilococos coagulase positiva	Máx. 5x10 ³ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 5x10 ³ UFC/g
Bolores e leveduras	Máx. 5x10 ³ UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência/25g
CONTAMINANTES QUÍMICOS	
	Limite de tolerância
Arsênio (mg/kg)	0,20
Cádmio (mg/kg)	0,10
Chumbo (mg/kg)	0,10
CONTAMINANTES FÍSICOS	
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas	Ausência de matérias estranhas que causem riscos à saúde ou falhas de boas práticas.

MODO DE PREPARO

Forno Convencional

1. Preaqueça o forno a 220° C por 10 minutos;
2. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo chipa e distribua, ainda congelado, em uma assadeira deixando um espaço de 3cm entre eles;
3. Leve para assar por cerca de 25 a 30 minutos ou até começar a dourar.

Forno Elétrico

1. Preaqueça o forno a 180° C por 10 minutos;
2. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo chipa e distribua, ainda congelado, em uma assadeira deixando um espaço de 3cm entre eles;
3. Leve para assar por cerca de 25 a 30 minutos ou até começar a dourar.

**Caso o forno tenha controle de temperatura, inferior e superior, ajuste-as para temperatura 180°C.*

Air Fryer

1. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo chipa e distribua no recipiente da Air Fryer deixando um espaço entre eles. Coloque pouca quantidade para evitar que os pães de queijo grudem;
2. Ajuste a temperatura em 160°C e asse por cerca de 15 a 20 minutos ou até dourar.

Dicas importantes

- Existem diferenças entre os fornos, portanto ajuste o modo de preparo ideal de acordo com o seu forno;
- NÃO USE FORNO MICRO-ONDAS;
- Não asse o pão de queijo em temperatura menor que 180°C - temperatura mínima para assar produtos de panificação;
- Para garantir a qualidade do produto, a embalagem que voltar ao freezer deve estar bem lacrada.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Chipa 50g (pacote 400g)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 8			
Porção: 50 g (1 unidade)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	298	147	7%
Carboidratos (g)	39	19	6%
Açúcares totais (g)	1,7	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0,1	0,2%
Proteínas (g)	4,1	2,1	4%

Gorduras totais (g)	14	7,0	11%
Gorduras saturadas (g)	3,8	1,9	10%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	533	266	13%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Chipa 50g (pacote 2kg)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 20			
Porção: 50 g (1 unidade)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	298	147	7%
Carboidratos (g)	39	19	6%
Açúcares totais (g)	1,7	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0,1	0,2%
Proteínas (g)	4,1	2,1	4%
Gorduras totais (g)	14	7,0	11%
Gorduras saturadas (g)	3,8	1,9	10%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	533	266	13%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Chipa 50g (pacote 4kg)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 80			
Porção: 50 g (1 unidade)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	298	147	7%
Carboidratos (g)	39	19	6%
Açúcares totais (g)	1,7	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0,1	0,2%
Proteínas (g)	4,1	2,1	4%
Gorduras totais (g)	14	7,0	11%
Gorduras saturadas (g)	3,8	1,9	10%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	533	266	13%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ALERGÊNICOS

NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém ovos, leite, derivados de leite e derivados de soja.

CONSERVAÇÃO

Freezer: -12° a -32° C

Congelador doméstico: -8° C a -12° C

Uma vez descongelado, este produto não deve ser novamente congelado.

LOTE E VALIDADE

Número do lote e validade impressos na embalagem. Validade após aberto: até 7 dias;

TRANSPORTE

Os produtos não devem ser transportados junto com outros que possam causar contaminação e o veículo deve apresentar refrigeração e condições sanitárias adequadas.

EMBALAGENS

Pacotes de 400 g

- Unidade de 50g
- Caixas de 10kg (peso bruto 11,54 kg)
- 24 unidades de 400g por caixa

Pacotes de 2 kg

- Unidade de 50g
- Caixas de 10kg (peso bruto 11,54 kg)
- 5 unidades de 1kg por caixa

CÓDIGO DE BARRAS

- 50g / 400g – 7898994231684
- 50g / 2 kg – 7898994231691

PALETIZAÇÃO

- 7 caixas de 10 kg por lastro
- Empilhamento máximo de 7 caixas

REVISÕES

VERSÃO	ALTERAÇÃO	DATA
00	-	04/2021
01	Atulaizações RDC 429 - 2023	01/2023

REFERÊNCIAS

- RDC n° 487 de 21 de Março de 2021
- IN n° 88 de Março de 2021
- RDC n° 429 de 8 de Outubro de 2020
- IN n° 75 de 8 de Outubro de 2020
- RDC n° 331 de 23 de Dezembro de 2019
- IN n° 60 de 23 de Dezembro de 2019
- RDC n° 26 de 2 de Julho de 2015
- RDC n° 27 de 06 de Agosto de 2010
- RDC n° 360 de 23 de Dezembro de 2003
- RDC n° 429 de Outubro de 2022

