



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 RECHEADO Com goiabada da Fazenda Ralston	Porção: 1 unidade de 40g Peso líquido: 400g / 4kg
------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

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 – fécula de mandioca, goiabada, água, óleo de soja, ovo, queijo meia cura, mistura láctea (soro de leite, gordura vegetal e maltodextrina), amido modificado, 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 200° C por 10 minutos;
2. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo recheado com goiabada 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 o recheio começar a aparecer.

Forno Elétrico

1. Preaqueça o forno a 180° C por 10 minutos;
2. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo recheado com goiabada 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 o recheio começar a aparecer.

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

Air Fryer

1. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo recheado com goiabada e distribua, ainda congelado, no recipiente da Air Fryer, deixando um espaço entre eles;
2. Coloque o recipiente na Air Fryer e leve para assar à 160°C por cerca de 15 a 20 minutos ou até dourar e o recheio começar a aparecer.

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.
- Cuidado com o recheio! Ele demora mais tempo para esfriar, por isso o ideal é aguardar esfriar para que você possa consumi-lo com segurança.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Pão de queijo recheado com goiabada (pacote 400g)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 10			
Porção: 40 g (1 unidade)			
	100 g**	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	295	117	6%

Carboidratos (g)	45	18	6%
Açúcares totais (g)	16	6,4	
Açúcares adicionados (g)	13	5	10%
Proteínas (g)	2,9	1,1	2%
Gorduras totais (g)	11	4,3	7%
Gorduras saturadas (g)	2,9	1,1	6%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,9	4%
Sódio (mg)	291	116	6%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de queijo recheado com goiabada (pacote 4kg)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 100			
Porção: 40 g (1 unidade)			
	100 g**	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	295	117	6%
Carboidratos (g)	45	18	6%
Açúcares totais (g)	16	6,4	
Açúcares adicionados (g)	13	5	10%
Proteínas (g)	2,9	1,1	2%
Gorduras totais (g)	11	4,3	7%
Gorduras saturadas (g)	2,9	1,1	6%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,9	4%
Sódio (mg)	291	116	6%

* 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 40g
- Caixas de 12kg (peso bruto 13,54 kg)

- 32 unidades de 400g por caixa
Pacotes de 4 kg
- Unidade de 40g
- Caixas de 12 kg (peso bruto 13,54 kg)
- 3 unidades de 4 kg por caixa

CÓDIGO DE BARRAS

- 40g / 400g – 7898994810742
- 40g / 4 kg - 7898994810759

PALETIZAÇÃO

- 7 caixas de 12 kg por lastro
- Empilhamento máximo de 7 caixas

REVISÕES

VERSÃO	ALTERAÇÃO	DATA
00	-	04/2021
01	Modo de preparo	03/2022
02	Atualizações	03/2022
03	Atualizações 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