



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 TRADICIONAL Com queijo da Serra da Canastra - MG	Porção: 1 unidade de 25g Peso líquido: 400g / 1kg / 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 – Água, fécula de mandioca, óleo de soja, ovo, queijo meia cura, polvilho azedo, amido modificado, soro de leite, 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. Preequeça o forno a 220° C por 10 minutos
2. Retire o pão de queijo tradicional do freezer na quantidade desejada 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 dourar.

Forno Elétrico

1. Preequeça o forno a 200° C por 10 minutos;
2. Retire o pão de queijo tradicional do freezer na quantidade desejada e distribua, ainda congelado, em uma assadeira deixando um espaço de 3cm entre eles;
3. Leve para assar por cerca de 20 a 25 minutos ou até dourar.

** Caso o forno elétrico tenha controle de temperatura, superior e inferior, ajuste-as para a temperatura de 200°C.*

Air Fryer

1. Retire do freezer a quantidade desejada de pão de queijo 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

Pão de queijo tradicional 25g (pacote 400g)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 8			
Porção: 50 g (2 unidades)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	251	125	6%
Carboidratos (g)	33	16	5%
Açúcares totais (g)	1,7	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	2,8	1,4	3%
Gorduras totais (g)	12	6,1	9%

Gorduras saturadas (g)	2,7	1,3	7%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	544	272	14%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para consumo.

Pão de queijo tradicional 25g (pacote 1kg)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 20			
Porção: 50 g (2 unidades)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	251	125	6%
Carboidratos (g)	33	16	5%
Açúcares totais (g)	1,7	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	2,8	1,4	3%
Gorduras totais (g)	12	6,1	9%
Gorduras saturadas (g)	2,7	1,3	7%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	544	272	14%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para consumo.

Pão de queijo tradicional 25g (pacote 4kg)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 80			
Porção: 50 g (2 unidades)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	251	125	6%
Carboidratos (g)	33	16	5%
Açúcares totais (g)	1,7	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
Proteínas (g)	2,8	1,4	3%
Gorduras totais (g)	12	6,1	9%
Gorduras saturadas (g)	2,7	1,3	7%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	544	272	14%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para consumo.

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 25g - Caixas de 12kg (peso bruto 13,54 kg) - 32 unidades de 400g por caixa
Pacotes de 1 kg
- Unidade de 25g - Caixas de 12kg (peso bruto 13,54 kg) - 12 unidades de 1kg por caixa
Pacotes de 4 kg
- Unidade de 25g - Caixas de 12 kg (peso bruto 13,54 kg) - 3 unidades de 4 kg por caixa

CÓDIGO DE BARRAS

- 25g / 400g – 7898994231615
- 25g / 1 kg – 7898994231646
- 25g / 4 kg - 7898994231622

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