



**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](http://www.paodequeijocasamineira.com.br)

**E-mail:** [contato@alimentoscasamineira.com.br](mailto:contato@alimentoscasamineira.com.br)

<b>PÃO DE QUEIJO PALITO</b> Com queijo parmesão e meia cura	Porção: 1 unidade de 40g 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 (polvilho azedo, fécula de mandioca e amido de mandioca especial), água, óleo de soja, ovo, queijo meia cura, queijo parmesão, mistura láctea (soro de leite, gordura vegetal e maltodextrina), sal, levedura de queijo (extrato de levedura láctea, soro de leite em pó, aromatizantes naturais, sal e queijo em pó).

#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

<b>ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS</b>	
Aspecto	Cascudo
Cor	Amarelado
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
	<b>Limite de tolerância</b>
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 5x10 <sup>3</sup> UFC/g
Estafilococos coagulase positiva	Máx. 5x10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 5x10 <sup>3</sup> UFC/g
Bolores e leveduras	Máx. 5x10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência/25g
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	
	<b>Limite de tolerância</b>
Arsênio (mg/kg)	0,20
Cádmio (mg/kg)	0,10
Chumbo (mg/kg)	0,10
<b>CONTAMINANTES FÍSICOS</b>	
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;  
Retire o pão de queijo tipo palito do freezer na quantidade desejada e distribua, ainda congelado, em uma assadeira deixando um espaço de 3cm entre eles;
2. Leve para assar por cerca de 25 a 30 minutos ou até dourar.

### Forno Elétrico

1. Preaqueça o forno a 200° C por 10 minutos;
2. Retire o pão de queijo tipo palito 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.

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

### 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 palito 40g (pacote 400g)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 8 Porção: 50 g (1+1/4 unidade)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	279	144	7%
Carboidratos (g)	37	19	6%
Açúcares totais (g)	1,1	0,5	

Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0,2%
Proteínas (g)	3,6	1,8	4%
Gorduras totais (g)	13	6,7	10%
Gorduras saturadas (g)	3,4	1,7	9%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	594	297	15%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### Pão de queijo palito 40g (pacote 2kg)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porção por embalagem: 50			
Porção: 50 g (1+1/4 unidade)			
	<b>100 g**</b>	<b>50 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	279	144	7%
Carboidratos (g)	37	19	6%
Açúcares totais (g)	1,1	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0,2%
Proteínas (g)	3,6	1,8	4%
Gorduras totais (g)	13	6,7	10%
Gorduras saturadas (g)	3,4	1,7	9%
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	594	297	15%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

<b>ALERGÊNICOS</b>
NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém ovos, leite, derivados de leite e derivados de soja.
<b>CONSERVAÇÃO</b>
Freezer: -12° a -32° C Congelador doméstico: -8° C a -12° C Uma vez descongelado, este produto não deve ser novamente congelado.
<b>LOTE E VALIDADE</b>
Número do lote e validade impressos na embalagem. Validade após aberto: até 7 dias;
<b>TRANSPORTE</b>
Os produtos não devem ser transportados junto com outros que possam causar contaminação e o veículo deve apresentar refrigeração e condições sanitárias adequadas.

### EMBALAGENS

<b>Pacotes de 400 g</b>
- Unidade de 40g
- Caixas de 12kg (peso bruto 13,54 kg)
- 32 unidades de 400g por caixa

**Pacotes de 2 kg**

- Unidade de 40g
- Caixas de 12kg (peso bruto 13,54 kg)
- 6 unidades de 2kg por caixa

**CÓDIGO DE BARRAS**

- 40g / 400g – 7898994810748
- 40g / 2 kg – 7898994810711

**PALETIZAÇÃO**

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

**REVISÕES**

<b>VERSÃO</b>	<b>ALTERAÇÃO</b>	<b>DATA</b>
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