



## FICHA TÉCNICA

### PÃO DE QUEIJO

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Queijo.

#### FINALIDADE

Mistura para preparo de Pão de queijo como massa boleada e similares.

#### INGREDIENTES

Fécula de mandioca, gordura vegetal hidrogenada, amido modificado de mandioca, leite desnatado em pó, polvilho azedo, sal refinado iodado e aroma idêntico ao natural de queijo.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração branca acinzentada.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão de Queijo Vapt.....	1000 g
Água.....	400 g
Ovos.....	400 g
Queijo.....	400 g

#### Sugestão:

- Usar preferencialmente ovos e água gelada.

#### MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira o Pão de Queijo Vapt e o queijo (prato ou mussarela), previamente ralado ou prensado (cilindro);
- Adicionar a água e ovos;
- Misturar na velocidade 2 utilizando o batedor do tipo leque ou gancho;
- Deixar bater até obter uma massa lisa e bem homogênea;
- Fazer bolas no tamanho desejado;
- Fornear à 180 °C por aproximadamente 25 minutos dependendo do tamanho das peças.

#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Queijo o rendimento aproximado em massa é de 220 unidades com 10 g.



#### EMBALAGEM

- Saco Kraft com saco plástico contendo 10 kg.
- Saco kraft contendo 10 sacos plásticos de 1 kg (fracionado).
- Saco kraft com saco plástico contendo 15 kg.
- Saco kraft com saco plástico contendo 20 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	15
10 x 1 kg	10	10
15 kg	5	12
20 kg	5	10

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

#### PRAZO DE VALIDADE

180 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	87 kcal = 365 kJ	4 %	436 kcal
Carboidratos	15 g	5 %	73 g
Proteínas	0 g	0 %	0,9 g
Gorduras Totais	2,6 g	5 %	13 g
Gorduras Saturadas	0,6 g	3 %	3,0 g
Gorduras <i>trans</i>	0,8 g	VD não estabelecido	3,9 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	151 mg	6 %	755 mg

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

#### CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
10 kg	151999
10 x 1 kg	151942
15 kg	151100
20 kg	151939

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512291
10 x 1 kg	7898264510518
1 kg	7898264510013
15 kg	7898264512000
20 kg	7898264512215