

Pão de queijo Mineirinho Assado e Congelado



Fornos Speed Oven

Sugestões de procedimentos básicos de armazenamento, manuseio e pré-preparo.

1) Recebimento:

Ao receber o produto mantenha armazenado em freezer ou câmara fria (-8°C a 18°C).
Mantenha o produto na caixa original.

Nota:

Caso não seja possível manter o produto na caixa original, não empilhar outros produtos em cima do pão de queijo.
Apesar de ser um produto congelado, o peso de outros produtos pode danificar o pão de queijo.

2) Manuseio e descongelamento:

Uma vez ao dia, retire da caixa a quantidade de pacotes necessários para provisionar as vendas do próximo dia.
(Cada pacote contém 15 pães de queijo.)

Mantenha os pacotes ainda fechados em refrigerador ou vitrine fria em temperatura de +2°C a +9°C.

IMPORTANTE

O Pão de Queijo Mineirinho Assado e Congelado pode permanecer até 72h em ambiente refrigerado.

Por isso, utilize o campo especial da embalagem para identificar a data e horário.

3) Exposição:

A partir de 2h de permanência em refrigeração, o produto pode ser exposto individualmente na vitrine.

4) Preparo:

Selecione no painel do forno a programação pré cadastrada.

Pode conter configurações de preparo de 1 até 4 pães de queijo ao mesmo tempo.

Após o aquecimento, sirva ao cliente.



Forno Prática Copa Express

Assado e Congelado Original
Resfriado

Importante:

- O modo de preparo considera que o produto esteja resfriado entre +2°C e +9°C.
- A temperatura interna do produto após o preparo deve ficar entre 60°C e 80°C.

Pré-preparo/descongelamento e permanência em vitrine refrigerada (recomendado):

- Descongelar em ambiente resfriado (refrigerador ou vitrine fria) com temperatura entre +2°C e +9°C.
- O tempo máximo de permanência em refrigeração é de 72 horas.

Pão de queijo já resfriado, em vitrine fria

1 unidade

Etapa 1º	100%	
Tempo de preparo	40%	
00:25	80%	
260°C		

2 unidades

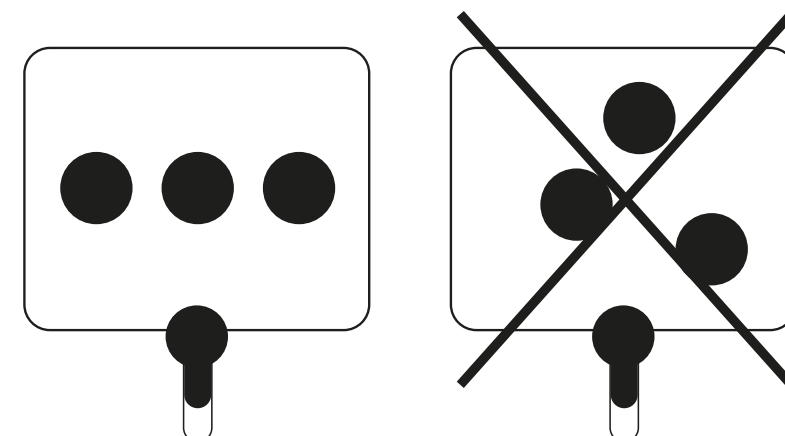
Etapa 1º	100%	
Tempo de preparo	50%	
00:30	70%	
260°C		

3 unidades

Etapa 1º	100%	
Tempo de preparo	50%	
00:40	70%	
260°C		

Dica:

Para melhor padronização no aquecimento, posicione os pães de queijo em linha.



Este produto pode ir do freezer, direto ao forno, sem passar pela etapa de descongelamento.

O tempo de cocção e parâmetros podem variar de acordo com o modelo e marca do forno utilizado.



Forno Prática Copa Express

Assado e Congelado Original
Congelado

Importante:

- O modo de preparo considera que o produto esteja resfriado entre +2°C e +9°C.
- A temperatura interna do produto após o preparo deve ficar entre 60°C e 80°C.

Pré-preparo/descongelamento e permanência em vitrine refrigerada (recomendado):

- Descongelar em ambiente resfriado (refrigerador ou vitrine fria) com temperatura entre +2°C e +9°C.
- O tempo máximo de permanência em refrigeração é de 72 horas.

Pão de queijo já congelado. Do freezer, direto ao forno.

1 unidade

Etapa 1º	100%	↓↓↓
Tempo de preparo	70%	≡
00:30	60%	—
260°C		🌡️

2 unidades

Etapa 1º	100%	↓↓↓
Tempo de preparo	100%	≡
00:30	70%	—
260°C		🌡️

Etapa 2º	100%	↓↓↓
Tempo de preparo	0%	≡
00:15	50%	—
260°C		🌡️

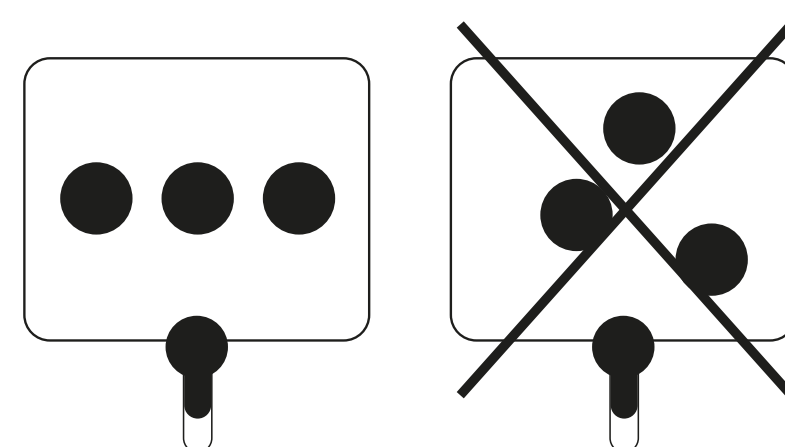
3 unidades

Etapa 1º	100%	↓↓↓
Tempo de preparo	100%	≡
00:35	80%	—
260°C		🌡️

Etapa 2º	100%	↓↓↓
Tempo de preparo	30%	≡
00:15	70%	—
260°C		🌡️

Dica:

Para melhor padronização no aquecimento, posicione os pães de queijo em linha.



Este produto pode ir do freezer, direto ao forno, sem passar pela etapa de descongelamento.

O tempo de cocção e parâmetros podem variar de acordo com o modelo e marca do forno utilizado.