

ANTIMOFO EM PÓ PREMIUM**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Antimofo em pó.
Registro:	Isento, conforme RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010 da Anvisa.
Dados do fabricante:	QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI Rua Evaristo Canal, s/n – Bairro Universal – Viana/ES – CEP 29.134-513 CNPJ 30.272.698/0001-65 - I.E 083.483.75-6 INDÚSTRIA BRASILEIRA
Atendimento ao consumidor:	TELEFONE: (27) 3344-5893 E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

2. VANTAGENS:

- Prolonga a durabilidade e preserva a estabilidade dos produtos;
- Reduz a devolução de produtos contaminados por mofo;
- Assegura ao consumidor um produto de qualidade, ausente de contaminações por fungos;
- Aumenta a vida de prateleira.

3. INGREDIENTES:

Conservador propionato de cálcio e acidulante ácido cítrico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	8
Carboidratos (g)	2
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	48
Cálcio (mg)	20671

5. DOSAGEM INDICATIVA:

Adicione de 80 a 100 g de Antimofo em pó para cada 50 kg de farinha de trigo utilizada na receita.

DICA: O Antimofo em pó está padronizado para ser utilizado na dosagem indicativa. O uso excessivo do produto pode alterar o desenvolvimento das massas por modificar sua acidez, podendo também promover sabor fortemente amargo no produto final. Para aumentar ainda mais a vida de prateleira dos seus produtos, utilize também o Antimofo Líquido Quality Pan para a preservação da parte externa do produto. Lembrando sempre que a higiene e cuidados nos processos de manipulação, forneamento e resfriamento dos produtos são requisitos importantes para completa garantia do produto.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO
Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pó
	Cor	Branco
	Odor	Característico, livre de odores estranhos
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos
	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
Microbiologia²:	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25 g
	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
Microscopia e Macroscopia³:	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 225 em 225g
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
	Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

(1) Definido de acordo com o produto.

(2) Não há padrão estabelecido na IN n° 161 de 01 de julho de 2022. Padrões microbiológicos estabelecidos com base na composição do produto.

(3) Conforme RDC n° 623 de 9 de março de 2022.

7. DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:

ALERGÊNICO	PRESENTE COMO COMPONENTE	CONTAMINAÇÃO CRUZADA (1)
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	N	N
Crustáceos	N	N
Ovos	N	N
Peixes	N	N
Amendoim	N	N
Soja	N	N
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	N	N
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	N	N
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)	N	N
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	N	N
Castanha do Brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	N	N
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)	N	N
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)	N	N
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)	N	N
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)	N	N
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)	N	N
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)	N	N
Látex natural	N	N

(1) A declaração da presença de um alergênico por contaminação cruzada é um recurso final nos casos em que não for possível controlar e/ou eliminar o risco com as Boas Práticas de Fabricação. S = Sim / N = Não.

8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Embalagem:	Primária	Pote PEAD
Prazo de validade:	12 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.	
Condições de armazenamento:	Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.	
Peso líquido:	0,800 kg	
Transporte:	O transporte é feito em veículo limpo, seco e arejado, com proteção de carga, livre de vetores e pragas urbanas capaz de garantir a integridade do produto.	
Código de Barras (EAN-13):	800 g	7898967661517

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	26/06/2019	Elaboração do documento	Ana Caroline
001	002	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	25/03/2021	Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC n° 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.	Ana Caroline
003	004	09/02/2022	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
004	005	22/02/2023	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline