

CALDA PARA PUDIM**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Calda pronta para produtos de confeitaria.
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:

- Indicada para cobrir e decorar produtos de confeitaria como pudins, flans, tortas e doces em geral;
- Pronta para aplicar;
- Sabor e cor que valorizam o produto final;
- Versátil, além de cobrir pode ser utilizadas também no preparo de pudins, flans, tortas e doces em geral.

3. APLICAÇÃO:

Indicado para aplicação em pudins, bolos, tortas, manjares, etc.

4. INGREDIENTES:

Açúcar, água, xarope de glicose, regulador de acidez bicarbonato de sódio e acidulante ácido cítrico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	304
Carboidratos (g)	76
Açúcares totais (g)	71
Açúcares adicionados (g)	70
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	519

**6. MODO DE USO:**

Produto pronto para uso. Aplique a quantidade desejada.

7. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Líquida		
Cor		Marrom			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia²:	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	10 ²
Microscopia e Macroscopia³:	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO			
	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) RDC n° 724 de 01 de julho de 2022 e Item 16.C da IN n° 161 de 01 de julho de 2022.

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

n: Número de unidades amostrais a serem coletadas.

c: Número de unidades amostrais não conformes permitidas.

m: Limite microbiológico.

M: Limite microbiológico.

8. 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</i> spp.)	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</i> spp.)	N	N
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)	N	N
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)	N	N
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)	N	N
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)	N	N
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)	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.**

9. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Embalagem:	Primária	Balde de polipropileno
Prazo de validade:	6 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:	5 kg e 7 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):	5 kg	7898967661005
	7 kg	7898967661227

10. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	22/05/2020	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	24/07/2020	Alteração da lista de ingredientes e tabela nutricional	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	28/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
004	005	06/04/2022	Alteração na lista de ingredientes e tabela nutricional	Ana Caroline
005	006	14/12/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline