

COBERTURA BRANCA ESPELHADA**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Cobertura branca espelhada 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:

- Fácil de aplicar;
- Brilho intenso;
- Alto rendimento;
- Indicada para cobertura, craquelado e pigmentação;
- Estabilidade ao corte

3. INGREDIENTES:

Água, açúcar, xarope de glicose, amido modificado, corante artificial dióxido de titânio, conservador sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

COLORIDO ARTIFICIALMENTE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	36 kcal = 151 kJ	2%
Carboidratos	9,1 g	3%
"Não contém quantidade significativa de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras <i>trans</i> , Fibra alimentar e Sódio".		
*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
**VD não estabelecido.		

5. MODO DE USO:

Geleia pronta para ser utilizada diretamente em produtos de confeitaria como bolos e tortas.

FICHA TÉCNICA

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Características Organolépticas ¹ :	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Forma Física		Líquida		
Cor		Amarela			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia ² :	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus.	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ³
Microscopia e Macroscopia ³ :	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° 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 20.G da IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.

(3) Conforme RDC n° 14 de 28 de março de 2014.

n: Número de unidades amostrais a serem coletadas.

c: Número de unidades amostrais não conformes permitidas.

m: Limite microbiológico.

M: Limite microbiológico.

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.

**FICHA TÉCNICA****8. 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:	4 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):	4 kg	7898967661067

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	09/07/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	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
002	003	11/10/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline