

DESMOLDANTE**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Desmoldante para formas e tabuleiros.
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:

- Desprende com facilidade pães, bolos e outros produtos das assadeiras;
- Não deixa resíduos;
- Mantém a base lisa e com brilho;
- Não altera cheiro ou gosto;
- Aplicação simples e rápida;
- Econômico;
- Prolonga a vida útil das formas;
- Pode ser bombeado;
- Pode ser utilizado até 3 vezes consecutivas, sem necessidade de higienizar a forma;
- Não é necessário agitar antes de usar.

3. INGREDIENTES:

Água, óleo de soja (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana* e *Streptomyces viridochromogenes*), emulsificantes (poliglicerol polirricinoleato e lecitina de soja (*Agrobacterium sp*)) e regulador de acidez hidróxido de sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	280
Carboidratos (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	31
Gorduras saturadas (g)	5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	31

5. MODO DE USO:

Aplique a quantidade suficiente para formar uma fina camada sobre formas, tabuleiros ou assadeiras com auxílio de um pincel ou de uma pistola de ar.

DICAS:

- Não é necessário agitar antes de usar;
- Desprende com facilidade pães, bolos e outros produtos da assadeira sem necessidade de utilizar papel manteiga;
- Não altera cheiro ou gosto.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO
Características Organolépticas¹:	Forma Física	Líquida
	Cor	Branco
	Odor	Característico, livre de odores estranhos
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos
	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
Microbiologia²:	Coliformes totais	Ausente em 1 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Máx 10 ² UFC/g
	<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g
	<i>E. coli</i>	Ausente em 1 g
	Contagem padrão em placas	Máx 10 ³ UGC/g
	Bolos e leveduras	Máx 10 ² UFC/g
	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
Microscopia e Macroscopia³:	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	S	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	Bombona de PEAD
Prazo de validade:	3 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.	
Volume líquido:	5 L.	
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 L	7898967661234

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	26/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	27/04/2020	Alteração das espécies doadoras e remoção da tabela nutricional.	Ana Caroline
003	004	20/04/2021	Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.	Ana Caroline
004	005	11/10/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
005	006	11/03/2022	Alteração da lista de ingredientes (transgênicos) e modo de uso.	Ana Caroline