

**EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Emulsificante e Estabilizante Neutro
<b>Registro:</b>	Isento, conforme RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010 da Anvisa.
<b>Dados do fabricante:</b>	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
<b>Atendimento ao consumidor:</b>	TELEFONE: (27) 3344-5893 E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

**2. VANTAGENS:**

- Aumenta o rendimento;
- Produto mais macio;
- Pode-se adicionar todos os ingredientes ao mesmo tempo;
- Evita o ressecamento do bolo.

**3. APLICAÇÃO:**

Pode ser usado na preparação de bolos, rocamboles, pães de ló, biscoito champanhe, glacês e massas em geral.

**4. INGREDIENTES:**

Água, emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de ácidos graxos com poliglicerol), umectante propilenoglicol e estabilizante estearato de sódio.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	189
Carboidratos (g)	15
Açúcares totais (g)	12
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	14
Gorduras saturadas (g)	14
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	91

**6. DOSAGEM INDICATIVA:**

- Bolo: 10% sobre o peso de farinha de trigo.
- Rocambole: 7,5% sobre o peso de farinha de trigo.
- Glacê: 20% sobre o peso de açúcar.

## FICHA TÉCNICA

### 7. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Características Organolépticas <sup>1</sup> :	PARÂMETROS	PADRÃO
	Forma Física	Pasta
	Cor	Branco
	Odor	Característico, livre de odores estranhos
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos
Microbiologia <sup>2</sup> :	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
	<i>Bacillus Cereus</i>	Máx. 5,0 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
	<i>E.coli</i>	Ausente em 1 g
	Estafilococos de Coagulase Positiva	Máx. 1,0 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
	Salmonella	Ausente em 25 g
	Bolores e Leveduras	Máx. 5,0 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente em 1 g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx. 10 UFC/g
Microscopia e Macroscopia <sup>3</sup> :	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) 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.

### 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	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.

**FICHA TÉCNICA****9. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:**

<b>Embalagem:</b>	<b>Primária</b>	Balde de polipropileno
<b>Prazo de validade:</b>	6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.	
<b>Condições de armazenamento:</b>	Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.	
<b>Peso líquido:</b>	3,6 kg.	
<b>Transporte:</b>	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.	
<b>Código de Barras (EAN-13):</b>	<b>3,6 kg</b>	7898596611044

**10. CONTROLE DAS REVISÕES:**

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	02/07/2020	Elaboração do documento	Ana Caroline
001	002	20/04/2021	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	28/03/2022	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
003	004	04/10/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline