

EMULSIFICANTE PREMIUM**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Gordurina emulsificante para panificação.
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:

- Torna a massa mais resistente à fermentação longa (aproximadamente 18 horas) sem necessidade de câmara fria.

3. INGREDIENTES:

Água, álcool etílico, emulsificante polisorbato 80, aroma idêntico ao natural.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	299
Carboidratos (g)	0,6
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	33
Gorduras saturadas (g)	4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	14

5. MODO DE USAR:

Utilize 100 ml de Emulsificante Premium para cada 50 kg de farinha de trigo ou pré mistura.

AGITE ANTES DE USAR.

DICAS:

- Este emulsificante torna a massa mais resistente à fermentação longa (aproximadamente 18 horas) sem necessidade de câmara fria;
- Ajuste a quantidade de fermento de acordo com a temperatura ambiente;
- Quanto maior o tempo de fermentação, menor deve ser a quantidade de fermento;
- Não use açúcar e use água gelada sempre que possível.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO
	Características Organolépticas¹:	Forma Física
Cor		Caramelo
Odor		Característico, livre de odores estranhos
Sabor		Característico, livre de odores estranhos
Microbiologia²:	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
	<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g
Microscopia e Macroscopia³:	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
	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.

**FICHA TÉCNICA****8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:**

Embalagem:	Primária	Bombona de PEAD
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.	
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	7898967661432

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	09/12/2021	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	22/12/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline