

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Fermento Químico.
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:

- Proporciona tolerância à massa, começando a agir somente durante o forneamento;
- Fornece excelente textura, volume e cor de miolo;
- Age na batedeira, aumentando o rendimento.

3. INGREDIENTES:

Amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*), fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico) e antiiumectante dióxido de silício.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g*
Valor energético (kcal)	104
Carboidratos (g)	26
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	15239

**5. DOSAGEM INDICATIVA:**

Adicione de 30 a 50 g de Fermento Químico para cada 1 kg de farinha de trigo utilizada na receita.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO
Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pó
	Cor	Branco
	Odor	Característico, livre de odores estranhos
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos
	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
Microbiologia²:	<i>Bacillus Cereus</i>	Ausente em 1 g
	<i>Escherichia coli</i>	Máx. 102 UFC/g
	Estafilococos Coagulase Positiva	Ausente em 1 g
	<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g
	Microrganismos Aeróbios Mesófilos	Máx. 10 UFC/g
	<i>Clostridium perfringens</i>	Ausente em 1 g
	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
Microscopia e Macroscopia³:	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° 60 de 23 de dezembro de 2019. Padrões microbiológicos estabelecidos com base na composição do produto.

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

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.**

8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Embalagem:	Primária	Saco de polietileno ou Pote PEAD
	Secundária	Caixa de Papelão
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:	2 kg, 10 kg ou 20 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):	2 kg (Pacote)	7898967661487
	2 kg (Pote)	7898967661449
Código de Barras (DUN-14):	5 x 2 kg	17898967661446
	10 x 2 kg	17898967661484
	20 kg	17898967661491

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	26/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Vantagens	Ana Caroline
003	004	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
004	005	09/12/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
005	006	13/07/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline