

**GELEIA DE BRILHO VERMELHA RUBI****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Cobertura neutra para produtos de confeitaria.
<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:**

- Fácil de aplicar;
- Estabilidade ao corte;
- Brilho intenso;
- Alto rendimento.

**3. INGREDIENTES:**

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

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**4. INFORMAÇÃO**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	168
Carboidratos (g)	42
Açúcares totais (g)	27
Açúcares adicionados (g)	23
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	29

**NUTRICIONAL:****5. MODO DE USO:**

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

## 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	<b>Características Organolépticas<sup>1</sup>:</b>	Forma Física	Líquida		
Cor		Vermelha			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
<b>Microbiologia<sup>2</sup>:</b>	<b>MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus.	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Microscopia e Macroscopia<sup>3</sup>:</b>	<b>PARÂMETROS</b>	<b>VALOR ASSEGURADO</b>			
	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° 724 de 01 de julho de 2022 e Item 20.G da IN n° 161 de 01 de julho de 2022.

(3) Conforme RDC n° 623 de 9 de março de 2022.

**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.

**8. 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>	4 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>4 kg</b>	

**9. CONTROLE DAS REVISÕES:**

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	09/07/2019	Criação 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	04/10/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline