

MASSA REFRIGERADA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Massa Refrigerada para o preparo de Pão de Queijo.
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:

- Produto de fácil preparo;
- Feito com queijo parmesão;
- Pode ser recheado;
- Excelente salto de forno;
- Casca fina e crocante;
- Miolo macio e suculento.

3. INGREDIENTES:

Fécula modificada, água, ovos, óleo vegetal de soja (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorana*, *Stenotrophomonas maltophilia*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Zea mays*), queijo, sal, aroma idêntico ao natural e conservador sorbato de potássio.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	278
Carboidratos (g)	36
Açúcares totais (g)	0,4
Açúcares adicionados (g)	0,4
Proteínas (g)	2,9
Gorduras totais (g)	13
Gorduras saturadas (g)	2,8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	633

5. SUGESTÃO PARA PREPARO:

Com auxílio de uma colher de sorvete, separe as porções nos tamanhos desejados e faça bolinhas. Se preferir, coloque a massa em forminhas de silicone ou alumínio. Disponha os pães de queijo em uma assadeira e leve ao forno. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por aproximadamente 30 minutos à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por aproximadamente 30 minutos à temperatura de 180 °C, ou até que os pães de queijo fiquem dourados.

* Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho dos pães de queijo.

** Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

DICAS:

- Não congele este produto;
- Não utilize forno de micro-ondas;
- Não asse os pães de queijo em temperatura muito baixa (o pão de queijo pode ficar duro), nem em forno muito quente (o pão de queijo cora e cresce para os lados, mas fica cru por dentro);
- Não asse os pães de queijo junto com pão francês. Pão de queijo não combina com vapor;
- Caso os pães de queijo estejam queimando por baixo e ficando brancos por cima, verifique se o forno está desregulado.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pasta		
Cor		Amarelo			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia²:	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Estafilococos coagulase positiva/g</i>	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ⁴
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) RDC n° 724 de 01 de julho de 2022 e Item 19.C 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	S	N
Peixes	N	N
Amendoim	N	N
Soja	S	N
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	S	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	Pote ou balde de polipropileno
Prazo de validade:	30 dias, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.	
Condições de armazenamento:	Manter sob refrigeração à temperatura entre 0 °C e 4 °C (a massa deve permanecer sempre refrigerada). Após aberto, consumir a Massa refrigerada para o preparo de Pão de Queijo em até 72 horas, desde que mantido nas condições recomendadas.	
Peso líquido:	1,1 kg e 4 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):	1,1 kg	7898967661050
	4 kg	7898967661159

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	08/08/2019	Criação do documento	Ana Caroline
002	003	25/03/2020	Alteração da lista e ingredientes e tabela nutricional	Ana Caroline
003	004	03/04/2020	Alteração da tabela nutricional	Ana Caroline
004	005	14/04/2020	Alteração da tempo de assar no forno turbo	Ana Caroline
005	006	25/03/2021	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
006	007	17/05/2021	Alteração dos valores da Tabela Nutricional	Ana Caroline
007	008	08/12/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
008	009	04/10/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline