

**MELHORADOR DE FARINHA UNIMAX****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Melhorador de Farinha UNIMAX.
<b>Registro:</b>	Produto isento de registro, conforme Resolução RDC Nº 27 de 6 de agosto de 2010.
<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:**

- Pães com maior qualidade: Maior salto de forno e melhor pestana; maior volume; textura do miolo mais úmida, macia e regular; melhor crocância da casca;
- Corrige as variações da qualidade da farinha de trigo, resultando em uma produção mais uniforme;
- Segurança total para o padeiro: Econômico; conveniente; versátil e prático;
- Atua na masseira, na fermentação e no forno;
- Performance excepcional à massa: melhora a resistência da massa a choques mecânicos;
- Resulta em fornadas com aparência perfeita; aumenta e prolonga a maciez dos pães e reduz o esfarelamento.

**3. INGREDIENTES:**

Amido de milho, emulsificantes (polisorbato 80 e estearoil-2-lactil-lactato de cálcio) e melhoradores de farinha (ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase). ESPÉCIE DOADORA DE GENE: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays.

**ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.**

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

Produto dispensado da rotulagem nutricional obrigatória.

**5. DOSAGEM INDICATIVA:**

Utilizar aproximadamente 500 g de Melhorador de Farinha UNIMAX para cada 50 kg de farinha de trigo ou 1% sobre o peso de farinha utilizada na receita.

## FICHA TÉCNICA

### 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Características Organolépticas <sup>1</sup> :	PARÂMETROS	PADRÃO	
	Forma Física		Pó
Cor		Branco	
Odor		Não se aplica	
Sabor		Não se aplica	
Microbiologia <sup>2</sup> :	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO	
	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25 g	
	Coliformes a 45°C	Máx. 30 UFC/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 5x10 <sup>2</sup> UFC/g	
	Estafilococos de Coagulase Positiva	Máx. 10 <sup>2</sup> UFC/g	
	<i>E. coli</i>	Ausente em 25 g	
Bolores e Leveduras		Máx. 5x10 <sup>2</sup> UFC/g	
Microscopia e Macroscopia <sup>3</sup> :	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° 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:**

<b>Embalagem:</b>	<b>Primária</b>	Saco de polietileno
	<b>Secundária</b>	Caixa de Papelão
<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, arejado e livre de odores estranhos, insetos e roedores. Após a abertura da embalagem, caso não seja utilizado todo o conteúdo, mantenha a embalagem fechada para melhor conservação do produto.	
<b>Peso líquido:</b>	O produto apresenta-se nas versões de 10 kg e 20 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 (GTIN-14):</b>	<b>20 kg</b>	17898596611003

**9. CONTROLE DAS REVISÕES:**

<b>REGISTRO DAS ALTERAÇÕES</b>				
<b>Versão</b>		<b>Data</b>	<b>Descrição da alteração</b>	<b>Responsável</b>
<b>De</b>	<b>Para</b>			
-	001	24/10/2018	Elaboração do documento	Ana Caroline
001	002	23/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	04/05/2020	Espécies doadoras de genes	Ana Caroline
003	004	20/04/2021	Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019 e formulação.	Ana Caroline
004	005	28/06/2023	Alteração para o novo padrão Quality Pan	Daniel Sad