

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

Denominação de vendas:	Melhorador de Farinha Univita
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:

- Produção mais uniforme - Corrige as variações da qualidade da farinha de trigo;
- Atua na masseira na fermentação e no forno;
- Melhora a resistência da massa a choques mecânicos;
- Resulta em pães com:
 - Maior salto de forno;
 - Pestana melhor;
 - Textura do miolo mais úmida, macia e regular;
 - Casca mais crocante;
 - Menos esfarelamento.

3. INGREDIENTES:

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

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	396
Carboidratos (g)	78
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	9,3
Gorduras saturadas (g)	3,8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	11

5. DOSAGEM INDICATIVA:

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

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO
	Características Organolépticas¹:	Forma Física
Cor		Branco
Odor		Característico, livre de odores estranhos
Sabor		Não se aplica
Microbiologia²:	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 ² UFC/g
	Estafilococos de Coagulase Positiva	Máx. 10 ² UFC/g
	<i>E. coli</i>	Ausente em 25 g
	Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 ² UFC/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.**

8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Embalagem:	Primária	Saco de polietileno
	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:	20 x 1 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):	7898940086030	

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Elaboração do documento	Ana Caroline
001	002	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	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.	Ana Caroline
003	004	10/01/2022	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
004	005	13/09/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC Nº 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline