

MISTURA DE CORANTES ARTIFICIAIS PARA FINS ALIMENTÍCIOS AMARELO GEMA**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Mistura de corantes artificiais para fins alimentícios amarelo gema.
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:

- Melhor coloração no produto final;
- Maior economia;
- Melhor rendimento;
- Mantém a qualidade do produto por muito mais tempo.

3. INGREDIENTES:

Açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), corantes artificiais (amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina) e antiuementante dióxido de silício.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

COLORIDO ARTIFICIALMENTE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	386
Carboidratos (g)	97
Açúcares totais (g)	95
Açúcares adicionados (g)	95
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	81

5. DOSAGEM INDICATIVA:

Adicione de 0,4% a 1% sobre o peso da receita ou até a obtenção da tonalidade desejada.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Características Organolépticas ¹ :	PARÂMETROS	PADRÃO
	Forma Física	Pó
	Cor	Amarelo
	Odor	Característico, livre de odores estranhos
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos
Microbiologia ² :	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO
	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
	Contagem Total em Placa	<100UFC/10g
	Bolores e Leveduras	<100UFC/10g
	Coliformes Totais	Ausente em 10g
	<i>E. coli</i>	Ausente em 10g
	Enterobactérias	Ausente em 10g
Microscopia e Macroscopia ³ :	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.

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</i> spp.)	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</i> spp.)	N	N
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)	N	N
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)	N	N
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)	N	N
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)	N	N
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)	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 de polipropileno
Prazo de validade:	24 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:	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):	1 kg	7898967661180

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	02/07/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	23/01/2020	Alteração do texto de Dosagem Indicativa	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Vantagens	Ana Caroline
003	004	16/04/2021	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
004	005	28/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
005	006	14/12/2021	Reposicionado espécie doadora de gene para depois do ingrediente	Ana Caroline
006	007	04/10/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline
		03/11/2021	Código de barras diferente no rótulo consta 7898596610023	Carla

Elaborado por: Controle de Qualidade

Revisado por: Responsável Técnica



QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI	Elaboração: 25/06/2019
FICHA TÉCNICA	Revisão: 06/03/2020
	Versão: 002
MELHORADOR DE FARINHA MP EXTRA	Página 4 de 4