

**FICHA TÉCNICA**
**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO CREMOSO CHOCO VELVET**
**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Mistura para o preparo de Bolo Cremoso de Chocolate.
<b>Registro:</b>	Isetno, 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:**

- Evita desperdícios - ingredientes vêm na medida certa;
- resulta em produtos finais de qualidade garantida;
- Produto versátil - combina com diversos recheios;
- Textura aerada, macia e úmida;
- Boa estabilidade à aplicação de recheios e coberturas;
- Preparo rápido e fácil;
- Alto rendimento.

**3. INGREDIENTES:**

Açúcar, creme de milho (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), cacau em pó, sal, amido modificado, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico), aroma idêntico ao natural, emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana) e espessante goma guar.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 32 g (2 colheres de sopa)**		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	130 kcal = 546 kJ	7%
Carboidratos	25 g	8%
Proteínas	0,9 g	1%
Gorduras totais	2,9 g	5%
Gorduras saturadas	1,2 g	5%
Gorduras <i>trans</i>	0	0%
Fibra alimentar	0,9 g	4%
Sódio	190 mg	8%

\*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*Quantidade suficiente para preparar 1 fatia de bolo de 60 g.

**FICHA TÉCNICA**
**5. MODO DE PREPARO:**

Receita sugestiva para 1 kg.

Em um recipiente, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Choco Velvet, 350 g de ovos (aproximadamente 7 ovos) e 500 ml de leite. Misture manualmente até formar uma massa homogênea.

**Para ROCAMBOLE:**

Despeje a massa em formas forradas com papel manteiga, asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 3 minutos com a turbina ligada à temperatura de 175 °C ou em forno lastro preaquecido por 15 minutos à temperatura de 190 °C.

**Para BOLO:**

Despeje a massa em formas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan), asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 20 minutos à temperatura de 170 °C e por mais 20 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 35 minutos à temperatura de 170 °C.

**ATENÇÃO: Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.**

**6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	<b>Características Organolépticas<sup>1</sup>:</b>	Forma Física	Pó		
Cor		Marrom			
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/25g</i>	5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereuspresuntivo/g</i>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<b>Microscopia e Macroscopia<sup>3</sup>:</b>	<b>PARÂMETROS</b>	<b>VALOR ASSEGURADO</b>			
	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° 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.

(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	S	N
Crustáceos	N	N
Ovos	N	N
Peixes	N	N

**FICHA TÉCNICA**

Amendoim	N	N
Soja	S	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>	Primária	Saco de polietileno
<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>	2 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>	2 kg	7898967661654
<b>Código de Barras (DUN-14):</b>	6 x 2 kg	17898967661651

**9. CONTROLE DAS REVISÕES:**

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	06/04/2022	Criação do documento	Ana Caroline