

MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO CREMOSO RED VELVET**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Red Velvet
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:

- Evita desperdícios - ingredientes vêm na medida certa;
- Resulta em produtos finais de qualidade garantida;
- Produtividade - tempo de batimento de apenas 3 minutos;
- Produto versátil - combina com diversos recheios;
- Textura úmida e macia;
- Estrutura de miolo uniforme;
- Boa estabilidade à aplicação de recheios e coberturas;
- Preparo rápido e fácil;
- Alto rendimento.

3. INGREDIENTES:

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 32 g (2 colheres de sopa)**		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	128 kcal = 538 kJ	6%
Carboidratos	27 g	9%
Gorduras totais	2,2 g	4%
Gorduras saturadas	0,9 g	4%
Sódio	153 mg	6%

“Não contém quantidade significativa de Proteínas, Gorduras *trans* e Fibra alimentar”.

*% 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.

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

Em um recipiente, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Red 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			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pó		
Cor		Avermelhado			
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 cereuspresuntivo/g</i>	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 ²
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° 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° 14 de 28 de março de 2014.

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

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	Saco de polietileno
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:	2 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):	2 kg	7898967661418
Código de Barras (DUN-14):	6 x 2 kg	17898967661415

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	26/10/2021	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	11/11/2021	Inclusão de (com Desmoldante para formas Quality Pan) no modo de preparo. Alteração na formatação da tabela nutricional.	Carla
002	003	12/11/2021	Modo de preparo: Alteração para 500 ml de leite. Retirada no recheio (opcional). Divisão para bolo e rocambole em caixa alta e negrito.	Carla
003	004	22/11/2021	Reposicionado espécie doadora de gene para depois do ingrediente.	Carla
004	005	06/01/2022	Alteração de goma xantana para goma guar.	Ana Caroline