

## MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE FUBÁ

### 1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

<b>Denominação de vendas:</b>	Mistura para o preparo de Bolo de Fubá.
<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:

- Mistura padronizada resultando em produtos com as mesmas características;
- Sabor e aroma balanceados;
- Excelente crescimento;
- Evita desperdícios - ingredientes vêm na medida certa;
- Cremoso e macio;
- Preparo fácil e rápido;
- Resulta em produtos finais de qualidade garantida;
- Alta produtividade.

### 3. INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), fubá (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), sal, erva doce, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana), corantes naturais (urucum e cúrcuma) e antiumectante dióxido de silício.

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

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	406
Carboidratos (g)	74
Açúcares totais (g)	39
Açúcares adicionados (g)	39
Proteínas (g)	5,6
Gorduras totais (g)	9,9
Gorduras saturadas (g)	5,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,4
Sódio (mg)	533

## 5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

1. Em uma batedeira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Bolo, 400 ml de leite e 300 g de ovos (aproximadamente 6 ovos).
2. Misture com batedor globo por aproximadamente 1 minutos em velocidade lenta. Em seguida, bata por mais 5 minutos na velocidade média.
3. Despeje a massa em formas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan) ou forradas com papel manteiga.
4. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 40 minutos e por mais 15 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 40 minutos à temperatura de 180 °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		Característico			
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° 724 de 01 de julho de 2022 e Item 19.F da IN n° 161 de 01 de julho de 2022.

(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	<b>S</b>	<b>N</b>
Crustáceos	<b>N</b>	<b>N</b>
Ovos	<b>N</b>	<b>N</b>
Peixes	<b>N</b>	<b>N</b>
Amendoim	<b>N</b>	<b>N</b>

Soja	<b>S</b>	<b>N</b>
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	<b>N</b>	<b>S</b>
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	<b>N</b>	<b>N</b>
Castanha do Brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	<b>N</b>	<b>N</b>
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)	<b>N</b>	<b>N</b>
Látex natural	<b>N</b>	<b>N</b>

(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>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>	5 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>	7898967661609	

## 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	02/07/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	10/10/2019	Alteração da lista de ingredientes	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
003	004	20/07/2020	Alteração da matéria-prima Emulpals 170	Ana Caroline
004	005	16/04/2021	Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC n° 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.	Ana Caroline
005	006	02/03/2022	Substituição pela Gordura Zero Trans. Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
007	008	16/11/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline