

**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO SABOR ARTIFICIAL DE COCO**
**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Mistura para o preparo de Bolo sabor artificial de Coco.
<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;
- Evita desperdícios - ingredientes vêm na medida certa;
- Cremoso e macio;
- Preparo fácil e rápido;
- Excelente crescimento;
- Sabor e aroma balanceados;
- 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*), amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monooleato de polioxiétileno (20) sorbitana), aroma artificial (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *Dicossoma sp.*, *Diabrotica firgifer*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus subtilis*) e antiumectante dióxido de silício.

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

**AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.**

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 128			
Porção: 39 g (2 ½ colheres de sopa)			
	<b>100 g**</b>	<b>39 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	292	156	8
Carboidratos (g)	49	29	10
Açúcares totais (g)	27	16	
Açúcares adicionados (g)	26	16	32
Proteínas (g)	6,1	2,2	4
Gorduras totais (g)	8	3,5	5
Gorduras saturadas (g)	4,2	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0,4	2
Sódio (mg)	410	226	11

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*No alimento pronto para o consumo.



## 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		Creme			
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 cereus</i> presuntivo/g	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>	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° 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	S	N
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	N	S
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>	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>	7898967661500	

## 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	02/07/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	07/10/2019	Alteração da porção da tabela nutricional	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
003	004	23/03/2020	Alteração da quantidade de Sódio	Ana Caroline
004	005	30/07/2020	Alteração da matéria-prima Emulpals 170	Ana Caroline
005	006	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
006	007	19/07/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans.	Ana Caroline
007	008	22/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan.	Ana Caroline
008	009	18/08/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline