

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

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Bolo sabor Laranja.
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:

- 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 idêntico ao natural e antiumectante dióxido de silício.

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

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g*
Valor energético (kcal)	293
Carboidratos (g)	49
Açúcares totais (g)	26
Açúcares adicionados (g)	25
Proteínas (g)	6
Gorduras totais (g)	8
Gorduras saturadas (g)	4,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,7
Sódio (mg)	408

*No alimento pronto para o consumo.

**5. MODO DE PREPARO:**

Receita sugestiva para 1 kg.

FICHA TÉCNICA

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			
	Características Organolépticas^{1:}	Forma Física	Pó		
Cor		Característico			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia^{2:}	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 ²
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) 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	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	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:

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:	5 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):	7898967661623	

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	02/07/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	13/03/2020	Alteração da Informação 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	03/02/2022	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