

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

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominação de vendas: | Mistura para o preparo de Bolo sabor Maracujá. |
| Registro: | Isetno, 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, corantes naturais (urucum e cúrcuma) e antiiumectante 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) | 287 |
| Carboidratos (g) | 48 |
| Açúcares totais (g) | 25 |
| Açúcares adicionados (g) | 25 |
| Proteínas (g) | 5,8 |
| Gorduras totais (g) | 8,3 |
| Gorduras saturadas (g) | 4,3 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibra alimentar (g) | 0,8 |
| Sódio (mg) | 375 |

*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 minuto 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 Organolépticas¹: | Forma Física | Pó | | |
| Cor | | Branco | | | |
| 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 cereus</i> presuntivo/g | 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° 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</i> spp .) | 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</i> spp.) | N | N |
| Nozes (<i>Juglans</i> spp.) | N | N |
| Pecãs (<i>Carya</i> spp.) | N | N |
| Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.) | N | N |
| Pinoli (<i>Pinus</i> spp.) | N | N |
| Castanhas (<i>Castanea</i> spp.) | 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): | 7898967661753 | |

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

| VERSÃO | | DATA | DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO | RESPONSÁVEL |
|--------|------|------------|--|--------------|
| DE | PARA | | | |
| - | 001 | 02/07/2019 | Criação do documento | Ana Caroline |
| 001 | 002 | 16/03/2020 | Alteração das vantagens | Ana Caroline |
| 002 | 003 | 23/03/2020 | Alteração da matéria-prima Emulpals 170 | Ana Caroline |
| 003 | 004 | 16/04/2021 | Alteração dos Padrões Microbiológicos segundo RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019. | Ana Caroline |
| 004 | 005 | 05/07/2022 | Padrão / Código de barras marca Quality Pan. Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC Nº 429 de 8 de outubro de 2020. | Ana Caroline |