

MISTURA PARA O PREPARO DE BRIOCHE**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Brioche
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:

- Sabor amanteigado.
- Textura fibrosa e macia.
- Fácil manuseio para o padeiro.
- Bom salto de forno.

3. INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), sal, aroma idêntico ao natural, melhorador de farinha (emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil lactil lactato de sódio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectante dióxido de silício, amido de milho, antioxidantes ácido ascórbico e azodicarbonamida, enzimas maltogênica, hemicelulase e alfa amilase), espessante goma guar e corantes naturais (urucum e cúrcuma).

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

CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	361
Carboidratos (g)	70
Açúcares totais (g)	19
Açúcares adicionados (g)	19
Proteínas (g)	9,9
Gorduras totais (g)	4,6
Gorduras saturadas (g)	1,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,9
Sódio (mg)	597

FICHA TÉCNICA

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

- Em uma masseira, adicione **1 kg de Mistura para o preparo de Brioche, 150 g de gema** (aproximadamente 9 gemas), **150 g de ovos** (aproximadamente 3 ovos) e aproximadamente **150 ml de água gelada**. Bata por 2 minutos na velocidade lenta.
*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, utilize 25 g e homogeneíze com a Mistura para o preparo de Brioche antes da adição dos líquidos.
- Mude para a velocidade rápida, adicione aos poucos **120 g de margarina (ou manteiga)** cortada em cubos e **45 g de fermento biológico fresco**. Bata na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu).
- Divida nos tamanhos desejados e boleie. Cubra a massa e deixe descansar por 10 minutos. Modele nos formatos e tamanhos desejados e coloque em uma forma untada.
- Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, pincele com gemas diluídas em água na metade do crescimento.
- Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 30 minutos à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 30 minutos à temperatura de 170 °C.

ATENÇÃO: Os tempos de fermentação e 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		Amarelo			
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° 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.

FICHA TÉCNICA

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	N
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
	Secundária	Caixa de Papelão
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:	10 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):	5 kg	7898967661890
Código de Barras (DUN-14):	10 kg	17898967661323

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	29/01/2020	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	18/03/2020	Alteração do modo de preparo e tabela nutricional	Ana Caroline
002	003	30/03/2020	Alteração do valor energético e Fibra alimentar	Ana Caroline
003	004	03/04/2020	Alteração lista de ingredientes	Ana Caroline
005	006	10/09/2020	Alteração da quantidade de fermento do modo de preparo	Ana Caroline
006	007	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
007	008	13/10/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans. Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
008	009	19/11/2021	Retirado do modo de preparo "aproximadamente 50 ml de água lentamente". Reposicionada espécie doadora de gene para depois do ingrediente	Carla
009	010	17/01/2023	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline