

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

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Chipa
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:

- Diminui o tempo de preparo;
- Mantém o padrão do produto;
- Mistura balanceada;
- Aroma e sabor característicos;
- Casca crocante;
- Pode ser frita;
- Sabor e crocância inigualáveis;
- Pode ser recheada;
- Permite receitas doces e salgadas;
- Excelente volume e miolo.

3. INGREDIENTES:

Povilho, fécula de mandioca, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), amido modificado, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite, xarope de glucose em pó, sal, açúcar e aroma idêntico ao natural.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g*
Valor energético (kcal)	361
Carboidratos (g)	40
Açúcares totais (g)	1,9
Açúcares adicionados (g)	0,5
Proteínas (g)	8,1
Gorduras totais (g)	19
Gorduras saturadas (g)	9,1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	531

*No alimento pronto para o consumo.



5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

Em uma batedeira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Chipa, 200 g de ovos (aproximadamente 4 ovos), 300 ml de leite e 500 g de queijo ralado. Bata na velocidade lenta, utilizando batedor tipo raquete ou gancho, por aproximadamente 3 minutos até obter uma massa homogênea. Divida a massa no tamanho desejado, modele em formato de ferradura e disponha em uma assadeira, mantendo um espaçamento adequado. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por 15 minutos à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 25 minutos à temperatura de 180 °C.

*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:

Características Organolépticas ¹ :	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Forma Física		Pó		
Cor		Branco			
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 nº 724 de 01 de julho de 2022 e Item 19.F da IN nº 161 de 01 de julho de 2022.

(3) Conforme RDC nº 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	N	N
Crustáceos	N	N
Ovos	N	N
Peixes	N	N
Amendoim	N	N
Soja	S	N
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	S	N
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
	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:	15 x 1 kg, 15 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):	1 kg	7898967661098
Código de Barras (DUN-14):	15 x 1 kg	17898967661095
	15 kg	17898967661255

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	20/09/2019	Alteração da Tabela Nutricional	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
003	004	30/03/2020	Alteração da Tabela Nutricional	Ana Caroline
004	005	03/04/2020	Alteração lista de ingredientes e tabela nutricional	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	25/06/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans	Ana Caroline
007	008	21/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
008	009	26/11/2021	Reposicionado a espécie doadora de gene para depois do ingrediente. Tabela nutricional acerto de sódio para 185mg conforme cálculo nutricional	Carla
009	010	21/09/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline