

MISTURA PARA O PREPARO DE CREME CONFEITEIRO CREMITO FEST**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Creme Confeiteiro Cremito FEST
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 e aroma agradáveis;
- Excelente durabilidade;
- Resiste à temperatura de forno e do freezer;
- Tolerância à adição de outros ingredientes para enriquecimento dos recheios e coberturas, devido à sua formulação balanceada;
- Fácil e rápido de preparar - basta adicionar leite;
- Não contém gordura trans;
- Excelente apresentação;
- Não gelatiniza;
- Textura firme, lisa e homogênea;
- Forneável;
- Preparação a quente;
- Acabamento de qualidade (ponto de pitanga);
- Multiuso: bolos, bombas, pães, sonho;
- Excelente cremosidade.

3. INGREDIENTES:

Açúcar, amido modificado, amido de milho, sal, regulador de acidez lactato de cálcio, aroma artificial de baunilha, acidulante ácido cítrico, conservador propionato de cálcio e corantes artificiais (amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina). **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DA SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 5 g (1/4 colher de sopa)**		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	19 kcal = 80 kJ	1%
Carboidratos	4,8 g	2%
Sódio	8,8 mg	0%

"Não contém quantidade significativa de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras *trans* e Fibra alimentar".
*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Quantidade suficiente para preparar 20 g de creme.

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg de MISTURA PARA O PREPARO DE CREME CONFEITEIRO CREMITO FEST. Aqueça 1,5L de leite. Dissolva 1 Kg de Mistura para o preparo de Creme Confeiteiro CREMITO FEST em 1L de leite frio. Misture com o leite quente e mexa até fervura.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Características Organolépticas ¹ :	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Forma Física		Pó seco com granulações		
Cor		Amarelo bem claro			
Odor		Característico			
Sabor		Baunilha			
Microbiologia ² :	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	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. 25 em 100g			
	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) Referência: RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.

(3) Referência: RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

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</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:	25 x 1kg	
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	7898913944114

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

Registro das alterações				
Versão		Data	Descrição da alteração	Responsável
De	Para			
-	001	26/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	23/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	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
003	004	26/08/2023	Atualização para o novo layout padrão. Referência: Versão 003.	Daniel Sad