

MISTURA PARA O PREPARO DE CREME CONFEITEIRO

1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Creme Confeiteiro
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;
- Tolera a 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 (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), sal, regulador de acidez lactato de cálcio, aroma artificial (*Bacillus thuringiensis*), acidulante ácido cítrico, conservador propionato de cálcio e corantes artificiais (amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	384
Carboidratos (g)	96
Açúcares totais (g)	76
Açúcares adicionados (g)	76
Proteínas (g)	0,1
Gorduras totais (g)	0,1
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	124

5. MODO DE PREPARO:

Para 1 kg de produto, utilize 3 L de leite.

Para 333 g de produto, utilize 1 L de leite.

Adicione a Mistura para o preparo de Creme Confeiteiro no leite quente e mexa até levantar fervura.

DICA PARA PREPARAR O CREME CONFEITEIRO PERFEITO

Dilua por completo toda a Mistura para Creme em aproximadamente 1/3 da quantidade de leite sugerida (na temperatura ambiente), até dissolver todo açúcar e reserve. Ferva o restante do leite e adicione a mistura feita na primeira etapa. Cozinhe por aproximadamente 3 minutos.

Ao dissolver bem o açúcar da mistura no leite antes do cozimento, o resultado é um creme confeiteiro com a cor mais viva e o sabor muito mais acentuado. Outro detalhe é depois de fornear... Com esse método, o creme que fica por cima dos pães tem chance zero de craquelar.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pó com granulações		
Cor		Amarelo claro			
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.

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:	12 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	7898967661197
Código de Barras (DUN-14):	12 x 1 kg	17898967661194
	15 kg	17898967661248

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	26/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	06/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	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
003	004	15/09/2021	Alteração do modo de preparo e correção na denominação do aroma.	Mayara Sthel
004	005	22/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
005	006	14/12/2021	Reposicionado espécie doadora de gene para depois do ingrediente	Ana Caroline
006	007	10/06/2022	Alteração da lista de alergênicos e espécies doadoras de genes	Ana Caroline
007	008	24/08/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline