

MISTURA PARA O PREPARO DE CROISSANT

1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Croissant.
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:

- Folheado homogêneo e crocante;
- Rápido preparo;
- Facilita laminação;
- Miolo alveolado característico;
- Receita balanceada e padronizada;
- Pode ser congelado;
- Típico croissant francês;
- Excelente salto de forno.

3. INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite, sal, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), xarope de glucose em pó, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), emulsificantes (polisorbato 80 e estearoil-2-lactil-lactato de cálcio), melhoradores de farinha (ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase).

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g*
Valor energético (kcal)	390
Carboidratos (g)	37
Açúcares totais (g)	3,7
Açúcares adicionados (g)	1,9
Proteínas (g)	6,6
Gorduras totais (g)	24
Gorduras saturadas (g)	12
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,3
Sódio (mg)	770

*No alimento pronto para o consumo.



5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

- Em uma masseira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Croissant e Semi Folhados, 20 g de fermento biológico fresco (ou 10 g de fermento biológico seco) e aproximadamente 500 ml de água. Bata a massa por aproximadamente 7 minutos na velocidade rápida, até formar uma massa lisa e enxuta (ponto de véu).
*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, este deve ser homogeneizado com a Mistura para o preparo de Croissant e Semi Folhados antes da adição dos líquidos.
- Boleie toda a massa, polvilhe com trigo e faça um "X" com o gilete. Abra a massa puxando as 4 pontas para fora e aplique 500 g de margarina para folhados em 2/3 da massa. dobre um 1/3 da massa em direção ao centro e depois sobreponha com o 1/3 restante (Dobra de três). Abrir novamente a massa e dar mais 2 dobras de três. Total 3 dobras de três.
- Corte no tamanho desejado, recheie, pincele com gemas e deixe fermentar durante 20 minutos. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por cerca de 15 minutos à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 10 minutos à temperatura de 190 °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	Flocos		
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° 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.

(3) Conforme RDC n° 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	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	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:	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):	2 kg	7898967661852
Código de Barras (DUN-14):	10 kg	17898967661682

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	04/05/2020	Espécie doadora de gene, tabela nutricional, modo de preparo	Ana Caroline
003	004	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
004	005	25/05/2022	Substituição pela Gordura Zero Trans. Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
005	006	28/12/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline