

**MISTURA PARA O PREPARO DE MASSA DE PIZZA****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Mistura para o preparo de massa de Pizza.
<b>Registro:</b>	Isento, conforme RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010 da Anvisa.
<b>Dados do fabricante:</b>	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
<b>Atendimento ao consumidor:</b>	TELEFONE: (27) 3344-5893 E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

**2. VANTAGENS:**

- Fácil e rápido preparo;
- Pode ser pré-assada e congelada;
- Receita balanceada;
- Versatilidade;
- Boa abertura de massa;
- Permite uma grande variedade de receitas;
- Praticidade.

**3. INGREDIENTES:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), xarope de glucose em pó, sal e emulsificante estearoil-2-lactil-lactato de cálcio.

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

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 22 g (2 colheres de sopa)***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	85 kcal = 357 kJ	4%
Carboidratos	14 g	5%
Proteínas	1,9 g	2%
Gorduras totais	2,4 g	4%
Gorduras saturadas	0,9 g	4%
Gorduras <i>trans</i>	0	**
Fibra alimentar	0,6 g	2%
Sódio	128 mg	5%

\*% 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.

\*\*VD não estabelecido.

\*\*\*Quantidade suficiente para preparar 38 g de massa de pizza.

## 5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

Em uma masseira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Massa de Pizza, 30 g de fermento biológico fresco (ou 15 g de fermento biológico seco), 50 g de ovos (aproximadamente 1 ovo) e aproximadamente 500 ml de água gelada. Bata a massa por aproximadamente 5 minutos na velocidade lenta. Em seguida, bata na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu). Acondicione a massa em formas untadas e modele com as mãos para a formação de pequenos discos, conforme o tamanho desejado. Pressione com os dedos e a palma da mão até preencher a forma escolhida. Deixe a massa descansar por aproximadamente 20 a 25 minutos e pré-asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 10 minutos à temperatura de 180 °C ou em forno lastro preaquecido por 10 minutos à temperatura de 200 °C ou até que os discos fiquem levemente dourados na superfície. Retire do forno e recheie conforme sua preferência. Retorne a pizza ao forno para terminar de assá-la, por 5 a 10 minutos à temperatura de 200 °C ou tempo suficiente para aquecer o recheio escolhido.

\*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.

\*\*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, este deve ser homogeneizado com a Mistura para o preparo de Massa de Pizza antes da adição dos líquidos.

## 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	<b>Características Organolépticas<sup>1</sup>:</b>	Forma Física	Pó		
Cor		Amarelo claro			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
<b>Microbiologia<sup>2</sup>:</b>	<b>MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereus presuntivo/g</i>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<b>Microscopia e Macroscopia<sup>3</sup>:</b>	<b>PARÂMETROS</b>	<b>VALOR ASSEGURADO</b>			
	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.

## 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 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:	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 (DUN-14):	10 kg	17898967661453

### 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	26/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	13/03/2020	Alteração da Informação Nutricional	Ana Caroline
002	003	16/03/2020	Alteração das vantagens e modo de preparo	Ana Caroline
003	004	16/04/2020	Alteração da tabela nutricional e modo de preparo	Ana Caroline
004	005	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
005	006	21/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline