

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

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Massa de Salgadinho.
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:

- Mistura padronizada resultando em produtos com as mesmas características;
- O produto pode ser congelado;
- Praticidade - Fácil e rápido preparo;
- Excelente sabor e aroma;
- Não necessita de ovo para empanar os salgadinhos fritos;
- Alta versatilidade e rendimento;
- Fácil de fazer;
- Sabor inigualável;
- Não fica oleoso;
- Prático para fritura;
- Massa succulenta;
- Não “estoura”;
- Elevada quantidade de batata em flocos.

3. INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), batata em flocos, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite, sal, especiarias e realçador de sabor glutamato monossódico.

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g*
Valor energético (kcal)	170
Carboidratos (g)	26
Açúcares totais (g)	1,3
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	4,2
Gorduras totais (g)	5,6
Gorduras saturadas (g)	2,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,9
Sódio (mg)	530

*No alimento pronto para o consumo.

FICHA TÉCNICA

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg de MISTURA PARA O PREPARO DE MASSA DE SALGADINHO PREMIUM.

1. Em uma panela ferva 1,5 L de água. Adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Massa de Salgadinho Premium e mexa até que a massa adquira uma consistência firme e homogênea, desprendendo do fundo da panela (aproximadamente 3 minutos).
2. Retire do fogo e deixe a massa esfriar até permitir o manuseio.
3. Modele e recheie os salgadinhos nos formatos e tamanhos desejados.
4. Passe os salgadinhos na água e empane com farinha de rosca. Não há necessidade de ovo para empanar.
5. Frite em óleo ou gordura específica para frituras à temperatura de aproximadamente 180 °C.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pó		
Cor		Amarelo			
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 cereus</i> presuntivo/g	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	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 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</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):	5 kg	7898967661845
Código de Barras (DUN-14):	10 kg	17898967661286

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	02/10/2019	Alteração da tabela nutricional	Ana Caroline
002	003	06/03/2020	Alteração da tabela nutricional, modo de preparo e vantagens.	Ana Caroline
003	004	16/04/2020	Alteração da porção da tabela nutricional e lista de ingredientes	Ana Caroline
004	005	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
005	006	22/09/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans. Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
006	007	07/04/2022	Espécies doadoras de gene dentro da lista de ingredientes	Ana Caroline
007	008	01/11/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020 – Versão 11	Ana Caroline