

MISTURA PARA O PREPARO DE SONHO E DONUTS**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominação de vendas: | Mistura para o preparo de Sonho e Donuts |
| Registro: | Isetno, 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;
- Praticidade – Preparo fácil e rápido;
- Possibilita grande variedade de receitas;
- Textura leve e macia;
- Bom volume;
- Excelente aparência;
- Massa ótima para trabalho de mesa;
- Aplicação: sonho frito, sonho assado, mentira, donuts;
- Não fica oleoso;
- Sabor delicioso.

3. INGREDIENTES:

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

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--------------------------|--------|
| | 100 g* |
| Valor energético (kcal) | 269 |
| Carboidratos (g) | 48 |
| Açúcares totais (g) | 9,9 |
| Açúcares adicionados (g) | 8,6 |
| Proteínas (g) | 9,9 |
| Gorduras totais (g) | 4,3 |
| Gorduras saturadas (g) | 1,6 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 1,5 |
| Sódio (mg) | 421 |

*No alimento pronto para o consumo.

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

- Em uma batedeira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Sonho e Donuts, 150 g de ovos (aproximadamente 3 ovos), 40 g de fermento biológico fresco (ou 20 g de fermento biológico seco) e aproximadamente 350 ml de água. Bata na velocidade lenta, utilizando batedor tipo gancho ou raquete, por aproximadamente 5 minutos até obter 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 Sonho e Donuts antes da adição dos líquidos.
- Divida a massa em pedaços de aproximadamente 50 g ou de acordo com o tamanho desejado das peças.

Para SONHO:

Boleie e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos (coberta para não ressecar) ou até alcançar o volume desejado (recomenda-se que dobre de volume).

Frite em óleo ou gordura específica para frituras à temperatura de 145 °C, até obter a coloração desejada. Corte os sonhos ao meio, recheie (conheça a Mistura para Creme Confeiteiro Quality Pan) e polvilhe açúcar de confeiteiro.

Para DONUTS:

Boleie e deixe fermentar por aproximadamente 20 minutos (coberta para não ressecar) ou até alcançar o volume desejado (recomenda-se que dobre de volume).

Pressione com o dedo do centro da massa até furar ou utilize um cortador de massa redondo, para conseguir o formato de donuts. Frite em óleo ou gordura específica para frituras à temperatura de 145 °C, até obter a coloração desejada. Recheie os donuts (conheça a linha de Recheios Quality Pan) e confeito a gosto.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

| | PARÂMETROS | PADRÃO | | | |
|---|---|--|----------|-----------------|-----------------|
| | Características Organolépticas¹: | Forma Física | Pó | | |
| 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.

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 |
| 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: | 5 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): | 7898967661357 | |

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

| VERSÃO | | DATA | DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO | RESPONSÁVEL |
|--------|------|------------|--|--------------|
| DE | PARA | | | |
| - | 001 | 13/09/2021 | Criação do documento | Ana Caroline |
| 001 | 002 | 28/10/2021 | Padrão / Código de barras marca Quality Pan | Ana Caroline |
| 002 | 003 | 18/11/2021 | Alterado modo de preparo e reposicionado a espécie doadora de gene após o ingrediente. Modo de preparo com as receitas em caixa alta e negrito | Carla |
| 003 | 004 | 24/10/2022 | Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020. | Ana Caroline |