

MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO CIABATTA

1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Pão Ciabatta.
Registro:	Isto, 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;
- Excelente Sabor e Aroma;
- Casca fina e crocante;
- Econômico e lucrativo;
- Versátil;
- Pode ser congelado semiassado por até 6 meses;
- Facilidade no preparo;
- A massa não fica pegajosa;
- Características de pão rústico;
- Miolo macio e leve;
- Resulta em produtos finais com aparência perfeita.

3. INGREDIENTES:

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

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	323
Carboidratos (g)	67
Açúcares totais (g)	2,1
Açúcares adicionados (g)	2,1
Proteínas (g)	13
Gorduras totais (g)	0,3
Gorduras saturadas (g)	0,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,4
Sódio (mg)	813

FICHA TÉCNICA

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

1. Em uma masseira, adicione **1 kg de Mistura para o preparo de Pão Ciabatta, 40 g de fermento biológico fresco**, aproximadamente **600 ml de água gelada** e bata por 3 minutos na velocidade lenta.

*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, utilize 20 g e homogeneíze com a Mistura para o preparo de Pão Ciabatta antes da adição da água.

2. Ainda em velocidade lenta, adicione aos poucos **150 ml de água**. Bata na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu).
3. Divida a massa nos tamanhos desejados, boleie e coloque em caixas plásticas previamente polvilhadas com farinha de trigo. Cubra com plástico e deixe descansar por 1 h.
4. Coloque a massa sobre uma mesa polvilhada com farinha, modele as peças nos formatos desejados.
5. Asse em forno turbo preaquecido por 15 minutos com a turbina ligada à temperatura de 180 °C ou em forno lastro preaquecido por 20 minutos à temperatura de 180 °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	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.

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

FICHA TÉCNICA

Amendoim	N	N
Soja	N	S
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 (EAN-13):	5 kg	7898967661876
Código de Barras (DUN-14):	10 kg	17898967661422

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	17/03/2020	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	30/03/2020	Alteração da quantidade de Fibra alimentar	Ana Caroline
002	003	03/04/2020	Alteração lista de ingredientes e tabela nutricional	Ana Caroline
003	004	15/04/2021	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	19/11/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline