

MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO COM CEREAIS**1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Pão com Cereais.
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:

- Mantém o padrão do produto;
- Mistura balanceada;
- Aroma e sabor característicos;
- Zero gordura trans;
- Baixo em gordura saturada e em gordura total;
- Fácil preparo;
- Excelente volume;
- Já vem com antimoho na formulação;
- Macio e leve;
- Formulação enriquecida com malte e açúcar mascavo.

3. INGREDIENTES:

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

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 31 g (2 ½ colheres de sopa)***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	114 kcal = 479 kJ	6%
Carboidratos	21 g	7%
Proteínas	3,5 g	5%
Gorduras totais	1,8 g	3%
Gorduras saturadas	0,6 g	3%
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0,9 g	4%
Sódio	259 mg	11%

*% 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 50 g de pão (2 fatias)

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 Integral e 500 ml de água gelada. Bata a massa por aproximadamente 5 minutos na velocidade lenta.
2. Adicione 50 g de fermento biológico fresco (ou 20 g de fermento biológico seco) e bata por mais 3 minutos na velocidade rápida, 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 Pão com Cereais antes da adição de água.
3. Divida a massa conforme o tamanho desejado. Pese, boleie e deixe descansar por aproximadamente 20 minutos (coberta para não ressecar). Modele a massa e, de preferência, utilize formas apropriadas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan).
4. Deixe a massa fermentar até atingir a borda da forma ou até alcançar o volume desejado. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por 40 minutos à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 40 minutos à temperatura de 170 °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:

Características Organolépticas ¹ :	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Forma Física		Pó		
Cor		Marrom			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia ² :	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 Macroscopia ³ :	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	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:	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):	5 kg	7898967661364

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	16/01/2020	Alteração do modo de preparo	Ana Caroline
002	003	29/01/2020	Alteração do modo de preparo	Ana Caroline
003	004	06/03/2020	Alteração do tabela nutricional, modo de preparo e vantagens	Ana Caroline
004	005	30/03/2020	Alteração da quantidade de Proteínas e Fibra alimentar	Ana Caroline
005	006	08/04/2021	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
006	007	01/11/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans. Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
007	008	11/11/2021	Inclusão do desmoldante no modo de preparo e correção na tabela nutricional para 2 fatias. Reposicionada espécie doadora de gene para depois do ingrediente	Carla