



QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI	Elaboração: 02/07/2019
FICHA TÉCNICA	Revisão: 08/04/2021
	Versão: 004
MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ SABOR CHOCOLATE	Página 1 de 3

DENOMINAÇÃO DE VENDAS:

Mistura para o preparo de Pão de Ló Sabor Chocolate.

Nº DE REGISTRO:

Produto isento de registro, conforme Resolução RDC Nº 27 de 6 de Agosto de 2010.

VANTAGENS:

- Diminui o tempo de preparo;
- Mistura balanceada;
- Mantém o padrão do produto acabado;
- Aroma e sabor característicos;
- Facilidade e rapidez no preparo;
- Garante maior tempo de prateleira;
- Resulta em produtos finais de qualidade garantida;
- Controle da variação da qualidade da farinha;
- Maior volume e melhor textura;
- Produto final sem cheiro de ovo;
- Maior resistência a aplicação de recheio/ cobertura.

INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, cacau em pó, emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana), fermentos químicos (pifosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico), aroma idêntico ao natural de chocolate e antiemectante dióxido de silício.

ESPÉCIE DOADORA DE GENE: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 32 g (2 colheres de sopa)***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	117 kcal = 491 kJ	6%
Carboidratos	25 g	8%
Proteínas	1,8 g	3%
Gorduras totais	1,1 g	2%
Gorduras saturadas	0,8 g	4%
Gorduras trans	0	(**)
Fibra alimentar	1,3 g	5%
Sódio	171 mg	7%

*% 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 uma fatia de pão de 60 g.

MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg de MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ SABOR CHOCOLATE:

Em uma batedeira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Pão de Ló Sabor Chocolate, 12 ovos (600g) e aproximadamente 300ml de água. Bata a massa por aproximadamente 12 a 15 minutos na 3ª velocidade (velocidade rápida), até obter uma massa homogênea.

Para ROCAMBOLE: Despeje a massa em formas forradas com papel manteiga, asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 5 minutos e por mais 5 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 10 minutos à temperatura de 180 °C.

Para BOLO: Despeje a massa em formas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan), asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 20 minutos e por mais 20 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160°C ou em forno lastro preaquecido por 35 minutos à temperatura de 180 °C.

*Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

PRAZO DE VALIDADE:

06 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendada.

MICROSCOPIA E MACROSCOPIA:

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados outros produtos indicativos de risco).	Máx. 25 g em 100 g
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.

Referência: RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

MICROBIOLOGIA:

Microorganismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus.	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²

n: Número de unidades amostrais a serem coletadas.

c: Número de unidades amostrais não conformes permitidas.

m: Limite microbiológico.

M: Limite microbiológico.

Referência: RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.

Elaborado por:

Ana Caroline S. Rocha – Analista de Controle de Qualidade

Aprovado por:

Mayara Silva Sthel – Responsável Técnica



QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI	Elaboração: 02/07/2019
FICHA TÉCNICA	Revisão: 08/04/2021
	Versão: 004
MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ SABOR CHOCOLATE	Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspectos	Pó homogêneo
Cor	Marrom claro
Sabor	Característico
Odor	Característico

EMBALAGEM:

Caixa de papelão com peso líquido de 10 kg.

CÓDIGO DE BARRAS (DUN-14):: 17898596610761.

CONSERVAÇÃO:

Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.

PRODUZIDO POR:

QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI

Rua Evaristo Canal, S/N, Bairro Universal – Viana, ES - BRASIL.

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

Registro das alterações

Versão		Data	Descrição da alteração	Responsável
De	Para			
-	001	02/07/2019	Elaboração do documento.	Ana Caroline
001	002	16/03/2020	Alteração das vantagens	Ana Caroline
002	003	16/04/2020	Alteração tabela nutricional	Ana Caroline
003	004	11/12/2020	Alteração da lista de ingredientes	Ana Caroline

Elaborado por:

Ana Caroline S. Rocha – Analista de Controle de Qualidade

Aprovado por:

Mayara Silva Sthel – Responsável Técnica

Todas as informações contidas neste documento pertencem a QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI e não devem ser divulgadas sem autorização prévia.



MAYARA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS EIRELI	Elaboração: 06/12/2017
FICHA TÉCNICA	Revisão: 03/12/2018
	Versão: 003
MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ	Página 3 de 3

004	005	08/04/2021	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
-----	-----	------------	--	--------------

Elaborado por: _____ Ana Caroline S. Rocha – Analista Prod. Químicos	Aprovado por: _____ Mayara Silva Sthel – Responsável Técnica
--	--