

**MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO PREMIUM****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

<b>Denominação de vendas:</b>	Mistura para o preparo de Pão de Queijo.
<b>Registro:</b>	Isetno, conforme RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010 da Anvisa.
<b>Dados do fabricante:</b>	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
<b>Atendimento ao consumidor:</b>	TELEFONE: (27) 3344-5893 E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

**2. VANTAGENS:**

- Produto de fácil preparo;
- Formulação Balanceada;
- Pode ser congelado;
- Características semelhantes ao pão de queijo mineiro;
- Sabor e crocância inigualáveis;
- Permite adição de sabores;
- Referência no mercado;
- Excelente volume e miolo da massa;
- Aroma e sabor acentuados de queijo;
- Excelente estabilidade no forno e no congelamento;
- Pode ser frito;
- Permite receitas doces e salgadas;
- Casca fina, lisa e crocante.

**3. INGREDIENTES:**

Fécula de mandioca, amido modificado, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), sal, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite e aroma idêntico ao natural.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	405
Carboidratos (g)	79
Açúcares totais (g)	0,6
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0,4
Gorduras totais (g)	9,9
Gorduras saturadas (g)	4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,6
Sódio (mg)	949

## 5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

1. Adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Pão de Queijo, 400 g de ovos (aproximadamente 8 ovos), 500 ml de água e 400 g de queijo ralado em uma batedeira e bata na velocidade lenta, utilizando batedor tipo raquete ou gancho, por aproximadamente 3 minutos até obter uma massa homogênea. Bata a massa por aproximadamente 3 minutos na velocidade lenta, até obter uma massa homogênea.
2. Divida a massa no tamanho desejado e boleie. Disponha as bolinhas em uma assadeira, mantendo um espaçamento adequado (aproximadamente 2 cm).
3. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por cerca de 30 minutos à temperatura de 165 °C ou em forno lastro preaquecido por 30 minutos à temperatura de 180 °C, ou até que os pães de queijo fiquem dourados.

\*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.

## 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	<b>Características Organolépticas<sup>1</sup>:</b>	Forma Física	Pó		
Cor		Branco			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
<b>Microbiologia<sup>2</sup>:</b>	<b>MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<b>Microscopia e Macroscopia<sup>3</sup>:</b>	<b>PARÂMETROS</b>	<b>VALOR ASSEGURADO</b>			
	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	N	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</i> spp.)	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:	15 x 1 kg, 15 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):	1 kg	7898967661265
	5 kg	7898967661579
Código de Barras (DUN-14):	15 x 1 kg	17898967661262
	15 kg	17898967661279

## 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	06/03/2020	Alteração da tabela nutricional e vantagens	Ana Caroline
002	003	03/04/2020	Alteração lista de ingredientes e alergênicos	Ana Caroline
003	004	24/03/2021	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
004	005	05/07/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans.	Ana Caroline
005	006	22/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
006	007	19/11/2021	Reposicionado a espécie doadora de gene para depois do ingrediente	Carla
007	008	13/09/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC Nº 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline
008	009	03/10/2022	Alteração da quantidade de água para 500 ml	Ana Caroline
009	010	19/10/2022	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC Nº 429 de 8 de outubro de 2020 – Versão 11	Ana Caroline



<b>QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI</b>	Elaboração: 25/06/2019
<b>FICHA TÉCNICA</b>	Revisão: 06/03/2020
	Versão: 002
<b>MELHORADOR DE FARINHA MP EXTRA</b>	Página 4 de 4

Elaborado por:

\_\_\_\_\_  
Ana Caroline S. Rocha – Analista Prod. Químicos

Aprovado por:

\_\_\_\_\_  
Mayara Silva Sthel – Responsável Técnica