

MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO

1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominação de vendas: | Mistura para o preparo de Pão de Queijo. |
| 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:

- Produto de fácil preparo;
- Formulação balanceada;
- Características semelhantes ao pão de queijo mineiro;
- Pode ser recheado com frios, azeitona, cebola, etc.;
- Produto mais econômico;
- Sabor e crocância inigualáveis;
- Excelente volume e miolo da massa;
- Aroma e sabor acentuados de queijo;
- Excelente estabilidade no forno e no congelamento;
- Casca fina, lisa e crocante;
- Padronização da receita.

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) | 376 |
| Carboidratos (g) | 82 |
| Açúcares totais (g) | 0,4 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 0,5 |
| Gorduras totais (g) | 5,3 |
| Gorduras saturadas (g) | 2,2 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0,7 |
| Sódio (mg) | 1043 |

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), 400 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.
2. Divida a massa nos tamanhos desejados 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 | | | |
|---|---|--|----------|-----------------|-----------------|
| | Características Organolépticas¹: | Forma Física | Pó | | |
| Cor | | Branco | | | |
| 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 | 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: | 5 kg, 15 x 1 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 | 7898967661692 |
| | 5 kg | 7898967661562 |
| Código de Barras (DUN-14): | 15 x 1 kg | 17898967661699 |

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

| VERSÃO | | DATA | DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO | RESPONSÁVEL |
|--------|------|------------|--|--------------|
| DE | PARA | | | |
| - | 001 | 01/07/2019 | Criação do documento | Ana Caroline |
| 001 | 002 | 05/11/2019 | Alteração da tabela nutricional | Ana Caroline |
| 002 | 003 | 16/03/2020 | Alteração das vantagens | Ana Caroline |
| 003 | 004 | 16/04/2020 | Alteração lista de ingredientes e tabela nutricional | Ana Caroline |
| 004 | 005 | 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 |
| 005 | 006 | 14/07/2021 | Substituição pela Gordura Zero Trans. | Ana Caroline |
| 006 | 007 | 08/03/2022 | Padrão / Código de barras marca Quality Pan | Ana Caroline |
| 007 | 008 | 22/05/2023 | Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020 – Versão 11 | Ana Caroline |