

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

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Pão Integral.
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;
- 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 integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, sal, extrato de malte, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), cevada, conservador propionato de cálcio, emulsificantes (polisorbato 80 e estearoil-2-lactil-lactato de cálcio) e melhoradores de farinha (ácido ascórbico, azodicarbonamida, hemicelulase fúngica e alfa amilase).

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g*
Valor energético (kcal)	205
Carboidratos (g)	41
Açúcares totais (g)	2,1
Açúcares adicionados (g)	0,3
Proteínas (g)	9,2
Gorduras totais (g)	0,7
Gorduras saturadas (g)	0,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	5,2
Sódio (mg)	512

*No alimento pronto para o consumo.

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

1. Em uma masseira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Pão Integral Premium e aproximadamente 600 ml de água gelada.
2. Bata a massa por aproximadamente 5 minutos na velocidade lenta. Adicione 30 g de fermento biológico fresco (ou 15 g de fermento biológico seco) e bata na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu).

*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco (15 g), este deve ser homogeneizado com a Mistura para o preparo de Pão Integral antes da adição de água.

- Divida a massa conforme o tamanho desejado. Pese, boleie e deixe descansar por 20 minutos (coberta para não ressecar). Modele a massa e, de preferência, utilize formas apropriadas. Deixe fermentar por 90 minutos ou até alcançar o volume desejado.
- Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por 30 minutos à temperatura de 165 °C ou em forno lastro preaquecido por 40 minutos à temperatura de 180 °C.

*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		Marrom			
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
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:	5 kg e 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 (DUN-14):	10 kg	17898967661835

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	25/06/2019	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	17/03/2020	Alteração das vantagens e modo de preparo. Espécie doadora de gene.	Ana Caroline
002	003	30/03/2020	Alteração da quantidade de Fibra Alimentar	Ana Caroline
003	004	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
004	005	04/10/2022	Padrão / Código de barras marca Quality Pan. Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline