

## MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO ITALIANO

### 1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

<b>Denominação de vendas:</b>	Mistura para o preparo de Pão Italiano.
<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:

- Mistura padronizada resultando em produtos com as mesmas características;
- Excelente Sabor e Aroma;
- Econômico e lucrativo;
- Versátil;
- Pode ser congelado semi assado por até 6 meses;
- Facilidade no preparo;
- A massa não fica pegajosa;
- Características de pão rústico;
- Miolo macio e leve;
- Resulta em produtos finais com aparência perfeita.

### 3. INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, polvilho azedo, sal, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*), açúcar, massa madre, emulsificantes (polisorbato 80 e estearoil-2-lactil-lactato de cálcio) e melhoradores de farinha (ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase).

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

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	326
Carboidratos (g)	71
Açúcares totais (g)	2
Açúcares adicionados (g)	2
Proteínas (g)	10
Gorduras totais (g)	0,2
Gorduras saturadas (g)	0,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,1
Sódio (mg)	827

### 5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

1. Em uma masseira, adicione **1 kg de Mistura para o preparo de Pão Italiano, 10 g de fermento biológico fresco**, aproximadamente **560 ml de água gelada** e bata por 5 minutos na velocidade lenta.

\*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, utilize 5 g e homogeneíze com a Mistura para o preparo de Pão Italiano antes da adição da água.

2. Em seguida, bata na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu).

## FICHA TÉCNICA

- Divida a massa em partes de 300 a 500 g (formato filão ou bola) ou nos tamanhos desejados. Boleie, cubra com plástico e deixe descansar por 25 minutos. Boleie novamente e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Modele nos formatos desejados e deixe fermentar por aproximadamente 1 h.
- Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 6 minutos e por mais 15 minutos com a turbina ligada com vapor à temperatura de 180 °C ou em forno lastro preaquecido por 20 minutos à temperatura de 180 °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 <sup>1</sup> :	PARÂMETROS		PADRÃO			
	Forma Física		Flocos			
	Cor		Branco			
	Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos				
Microbiologia <sup>2</sup> :	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO		n	c	m	M
	<i>Salmonella</i> /25g		5	0	Aus.	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g		5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g		5	3	10	10 <sup>2</sup>
Microscopia e Macroscopia <sup>3</sup> :	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</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:	10 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	7898967661883
Código de Barras (DUN-14):	10 kg	17898967661422

## 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	17/03/2020	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	30/03/2020	Alteração da quantidade de Fibra alimentar	Ana Caroline
002	003	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
003	004	03/11/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan	Ana Caroline
004	005	19/11/2021	Reposicionado a espécie doadora de gene para depois do ingrediente. Alterada gramatura do fermento para 10g biológico e 5g seco no modo de preparo.	Carla
005	006	28/02/2023	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline