

FICHA TÉCNICA

RECHEIO DE LEITE CONDENSADO

DENOMINAÇÃO DE VENDA:

Recheio de Leite Condensado.

Nº DE REGISTRO:

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

VANTAGENS:

- Textura cremosa;
- Recheio termoestável, suporta forneamento e congelamento;
- Fácil manuseio;
- Boa espalhabilidade;
- Pronto para uso e consumo;
- Ideal para recheios e coberturas em tortas, bolos, pães, etc.
- Praticidade e agilidade.

INGREDIENTES:

Água, açúcar, gordura vegetal, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite, amido modificado, espessantes (celulose microcristalina e carboximetilcelulose de sódio), aroma idêntico ao natural, conservador ácido sórbico e corante artificial amarelo damasco.

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

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

COLORIDO ARTIFICIALMENTE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	59 kcal = 248 kJ	3%
Carboidratos	7,5 g	3%
Proteínas	0	0%
Gorduras totais	3,2 g	6%
Gorduras saturadas	1,6 g	7%
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	1,1 g	5%
Sódio	50 mg	2%

*% 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.

MODO DE USO:

Recheio pronto para ser utilizado diretamente em produtos de confeitaria como bolos e tortas.

PRAZO DE VALIDADE:

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

MICROBIOLOGIA:

Microorganismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus.	-
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	5	2	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ³

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 20.G da IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.

MICROSCOPIA E MACROSCOPIA:

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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Pastoso
Cor	Amarelado
Sabor	Característico
Odor	Característico

EMBALAGEM: Balde de 4L.

CÓDIGO DE BARRAS (EAN):**CONSERVAÇÃO:**

Manter o produto em local seco, fresco, arejado e livre de odores estranhos, insetos e roedores. Após a abertura da embalagem, caso não seja utilizado todo o conteúdo, mantenha a embalagem fechada para melhor conservação do produto.

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

Elaborado por:

Ana Caroline S. Rocha – Analista de Controle de Qualidade

Aprovado por:

Mayara Silva Sthel – Responsável Técnica



QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI	Elaboração: 05/07/2021
FICHA TÉCNICA	Revisão: 20/07/2021
	Versão: 002
RECHEIO DE LEITE CONDENSADO	Página 2 de 2

REGISTRO DAS ALTERAÇÕES				
Versão		Data	Descrição da alteração	Responsável
De	Para			
-	001	05/07/2021	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	20/07/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans.	Ana Caroline
		04/11/2021	Incluir fab MIC / aumentar não contem gluten / padronizar denominação de venda na lateral	Carla