

## RECHEIO LEITE EM PÓ

### 1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

<b>Denominação de vendas:</b>	Recheio sabor artificial de leite em pó
<b>Registro:</b>	Isento, 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:

- Saboroso;
- Ponto de pitanga;
- Textura cremosa;
- Indicado também para cobertura;
- Fácil aplicação;
- Termoestável, suporta forneamento e congelamento.

### 3. INGREDIENTES:

Água, açúcar, composto lácteo com gordura vegetal sabor de leite, gordura vegetal (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Agrobacterium sp.*), amido modificado, espessantes (celulose microcristalina e carboximetilcelulose de sódio), conservadores (propionato de cálcio e sorbato de potássio), aroma artificial e corante artificial amarelo damasco.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.**

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	306
Carboidratos (g)	38
Açúcares totais (g)	33
Açúcares adicionados (g)	25
Proteínas (g)	2
Gorduras totais (g)	16
Gorduras saturadas (g)	7,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,8
Sódio (mg)	239

## 5. MODO DE USO:

Recheio pronto para ser utilizado diretamente em produtos de confeitaria como bolos, tortas, rocamboles, mono porções, sobremesas, entre outros. Também pode ser utilizado como cobertura.

## 6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Características Organolépticas <sup>1</sup> :	PARÂMETROS		PADRÃO			
	Forma Física		Pastoso			
	Cor		Creme			
	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/25g</i>	10	0	Aus.	-	
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Microscopia e Macroscopia <sup>3</sup> :	PARÂMETROS		VALOR ASSEGURADO			
	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 20.G 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 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:

<b>Embalagem:</b>	<b>Primária</b>	Balde de polipropileno
<b>Prazo de validade:</b>	6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.	
<b>Condições de armazenamento:</b>	Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.	
<b>Peso líquido:</b>	4 kg.	
<b>Transporte:</b>	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.	
<b>Código de Barras (EAN-13):</b>	<b>4 kg</b>	7898967661135

## 9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	13/04/2021	Criação do documento	Ana Caroline
001	002	26/05/2021	Alteração da lista de ingredientes e tabela nutricional	Ana Caroline
002	003	05/07/2021	Alteração da lista de ingredientes e tabela nutricional	Ana Caroline
003	004	20/07/2021	Substituição pela Gordura Zero Trans.	Ana Caroline
004	005	22/07/2021	Alteração da lista de ingredientes e tabela nutricional	Ana Caroline
005	006	28/09/2021	Padrão / Código de barras marca Quality Pan. Alteração da lista de alergênicos.	Ana Caroline
006	007	23/03/2023	Alteração da Tabela Nutricional atendendo a RDC N° 429 de 8 de outubro de 2020.	Ana Caroline
		04/11/2021	Incluir o aroma na planilha de cálculo nutricional / padronizar a denominação de venda lateral / calculo nutricional com 1% de proteína diferente do rotulo	Carla