

FICHA TÉCNICA

MISTURA PARA O PREPARO DE PÃES DOCES E SEMI DOCES SOFT PÃO

1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Denominação de vendas:	Mistura para o preparo de Pães Doces e Semi Doces Soft Pão.
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:

- Mistura padronizada, resultando em produtos com as mesmas características;
- O produto pode ser congelado;
- Praticidade - Fácil e Rápido Preparo;
- Excelente Sabor e Aroma;
- Oferece maciez e umidade aos produtos finais por mais tempo,
- Reduz o ressecamento e esfarelamento do miolo;
- Receita balanceada;
- Massa fácil de trabalhar;
- Alta versatilidade;
- Alto rendimento.

3. INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (*Agrobacterium sp*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), sal, farinha de soja (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*), melhorador de farinha (amido preparado a base de arroz, gordura de palma, enzima alfa-amilase, hemicelulase, fosfolipase, ácido ascórbico, estearoil lactil-2-lactato de cálcio), aroma idêntico ao natural, emulsificantes (monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, dióxido de silício, carbonato de cálcio, lecitina de soja (*Agrobacterium sp*)) e conservador propionato de cálcio.

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	348
Carboidratos (g)	69
Açúcares totais (g)	13
Açúcares adicionados (g)	13
Proteínas (g)	11
Gorduras totais (g)	3,1
Gorduras saturadas (g)	1,1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,1
Sódio (mg)	564

5. MODO DE PREPARO:

Receita sugestiva para 1 kg.

FICHA TÉCNICA

Em uma masseira, adicione 1 kg de Soft Pão, 50 g de ovos (aproximadamente 1 ovo) e 350 ml de água. Bata por aproximadamente 2 minutos em velocidade lenta. Adicione 20 g de fermento biológico fresco e bata por mais 3 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e homogênea (ponto de véu).

*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, utilize 10 g e homogeneíze com o Soft Pão antes da adição dos líquidos.

Para PÃO DE HAMBÚRGUER: Divida a massa em pesos de 80 g ou no tamanho desejado, boleie e coloque a massa em formas ou assadeiras untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan). Deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até alcançar o volume desejado (recomenda-se que dobre de volume). Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 15 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 30 minutos à temperatura de 170 °C.

Para PÃO DE HOT DOG: Divida a massa em pesos de 60 g ou no tamanho desejado, modele e coloque a massa em formas ou assadeiras untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan). Deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até alcançar o volume desejado (recomenda-se que dobre de volume). Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 15 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 30 minutos à temperatura de 170 °C.

Para PÃO DOCE: Divida a massa e modele nos tamanhos e formatos desejados. Pincele com ovo ou gema e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até alcançar o volume desejado (recomenda-se que dobre de volume). Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 5 minutos e por mais 10 minutos com turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 20 minutos à temperatura de 180 °C.

Para PÃO DE FORMA: Divida a massa em pesos de 550 g, modele e coloque a massa em formas apropriadas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan), feche com a tampa e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. Asse em forno turbo preaquecido com a turbina ligada por cerca de 50 minutos à temperatura de 140 °C ou em forno lastro preaquecido por 50 minutos à temperatura de 160 °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:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Pó		
Cor		Característico			
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;

FICHA TÉCNICA

(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	S	N
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</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.	
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	7898967661906

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	10/04/2023	Criação do documento	Ana Caroline



QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI

Elaboração: 10/04/2023

FICHA TÉCNICA

Revisão:

Versão: 001

Página 4 de 4