

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 1 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

1. DADOS GERAIS:

Denominação de vendas:	Mistura para pão de batata
Registro:	Isento, conforme RDC nº 27 de 6 de agosto de 2010 da Anvisa.
Dados do fabricante:	MARCOS ARTIGOS PARA PANIFICAÇÃO LTDA
Atendimento ao consumidor:	Rizzato.top

2. **INGREDIENTES:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, composto lácteo com gordura vegetal sabor leite, batata em flocos, sal, melhorador de farinha (amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, S. maltophilia, Diabrotica firgifera, E. Coli, Dicossoma sp.), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, enzima alfa amilase, emulsificantes (polisorbato, estearoil lactato de cálcio), antioxidante ácido ascórbico e oxidante azodicarbonamida)), emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservante propionato de cálcio e aromatizante.

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

Nova fórmula

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 2 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 122			
Porção: 41 g (2 colheres de sopa)			
	100 g**	41 g	% VD*
Valor energético (kcal)	287	152	8
Carboidratos (g)	51	27	9
Açúcares totais (g)	9,1	4,9	
Açúcares adicionados (g)	7	3,8	8
Proteínas (g)	8,7	4,5	9
Gorduras totais (g)	5,5	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	2,9	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,6	2
Sódio (mg)	492	265	13
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

4. MODO DE PREPARO:

Para 1 kg de mistura

Coloque a Mistura para pão de batata previamente pesada na masseira.

Adicione a água gelada com uma porção de gelo gradativamente (pouco a pouco), conforme absorção da farinha. Entre 400 ml a 500 ml de água.

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 3 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

Quando a massa absorver toda a água e ficar lisa e “enxuta”, adicione 60 g de fermento fresco, finalize a mistura assim que todo fermento tiver sido incorporado na massa.

- Nota: Se for utilizar fermento seco (20 g), adicioná-lo no início do processo junto com a mistura de pão de batata.

Tempo de Maseira

- Maseira Convencional: 15 a 30 minutos (cilindre a massa)
- Maseira Semi – rápida: 10 minutos na 1o velocidade e 03 a 05 minutos na 2° velocidade.
- Maseira Rápida: 4 a 7 minutos

Para ver o ponto ideal da massa, faça o teste do filme, ou seja, ao esticar a massa deve -se formar uma película fina, sem se romper.

Temperatura da Massa Máximo de 27°C.

Retire a massa da maseira, coloque-a na mesa untada com óleo.

Deixe a massa descansar por 10 a 20 minutos, protegendo a massa com um plástico.

Modelagem da massa

De acordo com o formato desejado.

Deixe os pães descansar até atingir ponto de forneamento.

Forneamento

Forno pré-aquecido de 150 °C sem vapor FORNO TURBO e 180 °C sem vapor

FORNO LASTRO

Tempo de Forno

De acordo com o tamanho das peças. (aproximadamente 35 minutos)

- Nota: 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.

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 4 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

5. 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	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

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 5 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

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.**

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Características Organolépticas ¹ :	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Forma Física	Pó			
	Cor	Branco			
	Odor	Característico, livre de odores estranhos			
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia ² :	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 6 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

	Salmonella/25g	5	0	Aus	-
	Bacillus cereuspresuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	Escherichia coli/g	5	3	10	10 ²
Microscopia e Macroscopia³:	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO			
	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	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 nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.
- (3) Conforme RDC Nº 623, de 9 de março de 2022
- (4) Conforme IN nº 160, de 01 de julho 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. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 7 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

Parâmetro	Parâmetros	Especificação
Antes do Preparo	Cor da Mistura	Branco
	Aroma	Característico do aroma de batata
	Aparência geral	Homogêneo, livre de grumos*
Durante o Preparo	Temperatura da Massa	Temperatura de máx. 27°C
	Desenvolvimento da Rede de Glúten	Formação do ponto de véu
	Tempo de Fermentação	180 minutos em condições de temperatura de 25°C a 28°C
Após Preparo	Estrutura do Produto	Apresenta alvéolos
		Crosta fina, com brilho e macia
		Tamanho Característico
	Sabor do Produto	Sabor característico de batata

*Entende-se por grumos um aglomerado ou pequenos pedaços sólidos de farinhas e/ou pós.

8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Embalagem:	Primária	Saco de polietileno
	Secundária	Filme Stretch BOPP
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, mantenha a embalagem fechada caso não seja usado todo o conteúdo.	

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO DE BATATA	CÓDIGO RZ-ES-GQ-001
		DATA DE EMISSÃO 15 de junho, 2024
ÁREA DE CONTROLE	ELABORAÇÃO: Andréia Almeida – Responsável Técnica	Nº REVISÃO 00
	REVISÃO: João Rizzato – Gerente de Operações	PÁGINAS 8 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	

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 interno	81484
Código de Barras (EAN-13):	7898564902044