

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	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 bolo de cenoura
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, amido de milho, cenoura em pó, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico), conservante (propionato de cálcio), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos e mono e diglicerídeos de ácidos graxos), aromatizante, corante natural beta caroteno, corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

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

Nova fórmula

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Revisão	Emissor	Descrição/Alteração
15/06/2024	00	Andréia Almeida	Emissão inicial.

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 128			
Porção: 40 g (2+1/2 colheres de sopa)			
	100 g**	40 g	% VD*
Valor energético (kcal)	289	162	8
Carboidratos (g)	48	30	10
Açúcares totais (g)	26	15	
Açúcares adicionados (g)	24	16	32
Proteínas (g)	6,2	1,9	4
Gorduras totais (g)	8	3,8	6
Gorduras saturadas (g)	2,9	1,4	7
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	0,6	2
Sódio (mg)	429	250	13
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

4. MODO DE PREPARO:

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	

MISTURA DE BOLO	LEITE LÍQUIDO (APROX.)	OVOS
5Kg	2 Litros	30 un ou 1,5Kg
1Kg	400 mL	06 un ou 300g
100%	40%	30%

**Sugestão de receita: a quantidade de leite pode variar de 36% a 40% (1,8L a 2L para 5kg de mistura).*

ANTES DO PREPARO:

- 1 – Pré-aqueça o forno 10 min antes, na temperatura de 180°C;
- 2 – Unte uma forma com manteiga ou margarina e polvilhe Farinha de Trigo.

MODO DE PREPARO:

- 1 - Misturar: Coloque a mistura para bolo Rizzato na batedeira, acrescente os ovos, e o leite.
- 2 - Bater: Bata na batedeira em velocidade alta por aproximadamente 4 a 5 minutos.
- 3 - Assar: Coloque em forma previamente untada ou forrada com papel e leve ao forno pré-aquecido nas seguintes temperaturas: forno a lastro 180°C e forno turbo 160°C a 170°C. Asse por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até que espetando um palito no centro do bolo esta saia limpa.
- 4 - Servir: Retire do forno e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, desenforme soltando as laterais.

5. DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:

ALERGÊNICO	PRESENTE	CONTAMINA
------------	----------	-----------

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	

	COMO COMPONENTE	ÇÃO 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> , <i>sin.: 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

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	

--	--	--

(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	Amarelado			
	Odor	Característico, livre de odores estranhos			
	Sabor	Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia^{2:}	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Bacillus cereuspresuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²
Microscopia e Macroscopia^{3:}	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			

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	

		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 BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	Branca amarelada
	Aroma	Característico do produto
	Aparência geral	Homogêneo, livre de grumos*
Durante o Preparo	Aparência após adição dos itens	Mistura homogênea
Após Preparo	Estrutura do Produto	Textura macia
		Casca lisa com brilho
		Miolo homogêneo com alveolagem padronizado
		Apresentar salto de forno
	Sabor do Produto	Sabor característico do aroma

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

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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	

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.	
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	82223	
Código de Barras (EAN-13):	7898564902136	

	TÍTULO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA BOLO DE CENOURA	CÓDIGO RZ-ES-QUA-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 9 / 7
GQ	APROVAÇÃO: Jaqueline Rizzato – Diretora Executiva	