

Indicação de Procedência (IP) - Pelotas  
**Doces tradicionais de confeitaria e de frutas**  
**- Regulamento técnico -**

Documento elaborado pela  
Associação de Produtores de doces de  
Pelotas (DOCE PELOTAS), contendo  
descrição e características de seus doces  
tradicionais e respectivo sistema de  
controle de produção, com fins de  
obtenção da Indicação de Procedência  
junto ao INPI.

## ÍNDICE:

Sumário Executivo.....	1
<b>CAPÍTULO 1 - Apresentação do Regulamento Técnico.....</b>	<b>2</b>
1.1 Objetivo geral do Regulamento Técnico.....	2
1.2 Escopo de aplicação deste regulamento.....	2
1.3 Premissas para aplicação do Regulamento Técnico.....	2
1.4 Roteiro de aplicação do Regulamento Técnico.....	2
<b>CAPÍTULO 2 - Sistema de controle de produção de doces - garantia de tipicidade e rastreabilidade de doces.....</b>	<b>3</b>
2. O sistema de auto-controle.....	3
2.1. Autorização para uso do selo da IP.....	3
2.2. Procedimentos para qualificação das empresas.....	4
2.3. Fluxo de autorização para uso do selo de IP.....	7
2.4. Planilhas de avaliação do Conselho Regulador.....	9
2.5. Fluxo de auto-controle.....	38
<b>CAPÍTULO 3 - Padrão de qualidade de ingredientes.....</b>	<b>40</b>
1. Padrão de qualidade de ingredientes.....	41
<b>CAPÍTULO 4 - Padrão de qualidade dos doces.....</b>	<b>53</b>
1. Ovos moles para recheios dos doces de Pelotas.....	53
2. Fondant.....	54
3. Bem casado.....	54
4. Quindim.....	57
5. Ninho.....	59
6. Camafeu.....	60
7. Olho-de-sogra.....	62
8. Pastel de santa Clara.....	63
9. Papo de anjo.....	64
10. Fatias de Braga.....	65
11. Trouxas de amêndoas.....	66
12. Queijadinha.....	68
13. Broinha de coco.....	69
14. Beijinho de coco.....	70
15. Amanteigado.....	71
16. Doces cristalizados de frutas.....	72



## SUMÁRIO EXECUTIVO

---

O requerente identificado como Associação Doce Pelotas visa o enquadramento da indicação de Procedência (IP) de **Doces tradicionais de confeitaria e de frutas de Pelotas**, de acordo com a Lei do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que regula os direitos e as obrigações relativos à propriedade industrial (Lei número 9279, de 14/05/1996) e segundo os Atos Normativos 134 e 143, de 15/04/1997 e 31/08/1998.

O presente documento identificado como Regulamento Técnico contém as informações requeridas para este processo de Indicação de Procedência junto ao INPI para atender aos quesitos de tradição, localidade e qualidade.

- **Tradição:** conhecimento comprovado de Pelotas/RS como centro de produção destes doces;
- **Localidade:** os produtores comprovadamente estabelecidos na área geográfica de Pelotas e micro-região, que inclui os municípios de Capão do Leão, São Lourenço, Morro Redondo, Turucu e Arroio do Padre, todos no Rio Grande do Sul, Brasil.
- **Qualidade:** os produtores possuem uma estrutura de controle sobre os produtores e os doces distinguidos com a IP.

Logo, este Regulamento Técnico elaborado pela Associação Doce de Pelotas apresenta a **descrição, os requisitos de qualidade e características específicas** dos doces tradicionais desta área geográfica.

Os doces tradicionais de confeitaria e de frutas são produzidos em Pelotas de forma artesanal, preparados um a um, ou em pequenas bateladas, portanto admitem-se variações de peso, formato, acabamentos desde que não sejam conflitantes com as informações descritas neste documento.

Este documento descreve as características dos doces tradicionais da área geográfica, traduzidas pelos aspectos relativos à composição obrigatória, opcional e alternativa de ingredientes, qualidade destes ingredientes, processo básico de produção, modelagem, acabamento, conservação, armazenagem, transporte, exposição, e rotulagem.

Para regular estes padrões junto aos produtores de doces tradicionais de confeitaria e de frutas de Pelotas o Conselho Regulador utiliza o sistema de rastreamento de lotes previsto pelo Regulamento Técnico e apresentado neste documento, através de um sistema de registros escritos.



## CAPÍTULO 1 - APRESENTAÇÃO DO REGULAMENTO TÉCNICO

---

### 1.1 Objetivo geral do regulamento técnico

Este regulamento técnico é um padrão instituído pelo Conselho Regulador da Associação Doce Pelotas, baseia-se em legislação técnica vigente e em características específicas dos **doces tradicionais de confeitaria e de frutas**, e visa apresentar padrões de produto e respectivo sistema de auto-controle e rastreabilidade para garantir a sua Indicação de Procedência.

### 1.2 Escopo de aplicação deste regulamento

Este regulamento técnico é aplicável à produção dos doces tradicionais de confeitaria e de frutas na área geográfica composta pelos municípios de Pelotas, Capão do Leão, São Lourenço, Morro Redondo, Turuçu e Arroio do Padre, todos no Rio Grande do Sul, Brasil.

### 1.3 Premissas para aplicação do Regulamento Técnico

A Associação Doce Pelotas assume a premissa de que atende os três critérios de forma simultânea para compor a Indicação de Procedência:

- **tradição:** conhecimento comprovado de Pelotas/RS como centro tradicional de produção destes doces conforme os documentos apresentados ao INPI: Regulamento Técnico, levantamento histórico-cultural e laudo de delimitação da área geográfica.
- **localidade:** os produtores comprovadamente estabelecidos na área geográfica de Pelotas e micro-região, que inclui os municípios de Capão do Leão, São Lourenço, Morro Redondo, Turuçu e Arroio do Padre;
- **qualidade:** os produtores possuem uma estrutura de controle sobre os produtores e os doces distinguidos com a IP e praticam a rastreabilidade da produção.

### 1.4 Roteiro de aplicação do Regulamento Técnico

O Regulamento Técnico apresenta os padrões de qualidade dos doces, dos ingredientes e da infraestrutura para produção, os quais devem ser cumpridos para que a Associação Doce Pelotas venha a permitir o uso do Selo de Indicação de Procedência de seus associados requerentes.

O roteiro para permissão e uso do Selo de Indicação de Procedência pelos associados da Doce Pelotas está apresentado no CAPÍTULO 2 - SISTEMA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO DE DOCES, que institui o fluxo, os controles e o funcionamento deste sistema.



## CAPÍTULO 2 - SISTEMA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO - GARANTIA DE TIPICIDADE E RASTREABILIDADE DE DOCES

---

### 2. O Sistema de auto-controle

O sistema de controle sobre o processo e produtos distinguidos pela Indicação de Procedência (IP) Pelotas (doces de confeitaria e artesanais de frutas) visa garantir a tipicidade e qualidade dos referidos doces, bem como sua rastreabilidade dos lotes no mercado.

É uma estrutura baseada no cumprimento de padrões, no registro de informações para rastreamento e para garantia da tipicidade dos doces e da segurança dos processos.

#### 2.1. Autorização para uso do selo da IP

O Conselho Regulador da Associação Doce Pelotas considera que os lotes de doces estarão autorizados a usar o selo da IP doces de Pelotas quando e somente se estiverem de acordo com a totalidade dos seguintes critérios de TIPICIDADE, QUALIDADE E LOCALIDADE, detalhados a seguir:

- Serem produzidos por empresas formalizadas conforme a legislação brasileira, associadas e em situação regular junto à Associação Doce Pelotas, localizadas e produzindo na área geográfica Pelotas;
- Serem produzidos de acordo com as receitas e características dos doces tradicionais, descritas neste regulamento e que mantenham características tradicionais;
- Serem rastreados no mercado através do sistema proposto pelo Regulamento técnico da Associação Doce Pelotas;
- Serem produzidos em infra-estrutura adequada para manutenção da segurança alimentar e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente;
- Serem produzidos por equipes treinadas nos conceitos relativos à Indicação de Procedência e em segurança alimentar.

#### 2.2. Procedimentos para qualificação das empresas

##### 1º atividade: PRÉ-QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA

A empresa candidata ao uso do selo da IP deverá sinalizar interesse em participar do processo de qualificação para o uso do selo da IP e deverá entregar a lista de documentos comprovantes da sua qualificação. Os **documentos de controle** a serem entregues são:

- cópia autenticada de cartão de CNPJ atualizado e em situação *ativa* de empresa instalada em Pelotas ou micro-região, cadastrado como produção e comércio de alimentos.



- cópia autenticada de Alvará Sanitário atualizado para produção de doces, referente ao CNPJ da empresa candidata.

- carta preenchida pelo empresário, sinalizando o interesse de participar do processo de qualificação e que está ciente das regras apresentadas pela Associação de Produtores de doces.

## 2ª atividade: QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA

A empresa candidata deverá obrigatoriamente passar pelos seguintes procedimentos, que deverão ser comprovadas através de registros formais:

**PROCEDIMENTO 1:** Treinamento padrão sobre os conceitos sobre a Indicação de Procedência ministrado pelo Conselho Regulador ou terceirizado pela Associação de produtores de doces, para toda sua equipe de produção e diretores.

**Documento de controle do procedimento 1:** cópia de atestado de participação no treinamento de no mínimo 75% dos membros da equipe de produção e 100% dos diretores, com no mínimo 90% de frequência relativa à carga horária de 8 horas.

**Verificação:** o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

**Ação corretiva:** se a empresa incorrer em problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar a renovação do treinamento para a equipe e diretores.

**PROCEDIMENTO 2:** Treinamento da equipe e diretores da empresa sobre Boas Práticas de Fabricação de alimentos conforme a legislação sanitária vigente no Brasil ministrado por entidades competentes autorizadas pelo Conselho Regulador.

**Documento de controle do procedimento 2:** atestado de participação no treinamento de no mínimo 75% da equipe de trabalho e 100% dos diretores, com no mínimo 90% de frequência relativa à carga horária de 16 horas.

**Verificação:** o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

**Ação corretiva:** se a empresa incorrer em problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar a renovação do treinamento para a equipe e diretores.



**PROCEDIMENTO 3:** Avaliação de seu processo de produção pelos componentes do Conselho Regulador, que diagnosticará as condições da infra-estrutura de produção, respectiva segurança alimentar e verificará registros necessários de acordo com a legislação sanitária vigente.

**Documento de controle usado pelo Conselho Regulador:** PLANILHA DE AVALIAÇÃO DE PROCESSO (Planilha 1).

**Verificação:** o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

**Frequência:** A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas trimestrais às empresas, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário.

**Ação corretiva:** se a empresa incorrer em problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do processo de produção.

**PROCEDIMENTO 4:** a empresa deverá organizar um plano de ação de melhorias e deve encaminhar formalmente ao Conselho Regulador, quando julgados pontos necessários de serem melhorados.

**Documento usado pelo produtor:** PLANO DE AÇÃO DE MELHORIAS (Planilha 2), assinado pelo Conselho Regulador e pelo empresário.

**Verificação:** o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

**Frequência:** A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas trimestrais às empresas, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário.

**Ação corretiva:** se a empresa incorrer em problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do cumprimento do plano de ação.

**PROCEDIMENTO 5:** Avaliação de seus produtos pelo Conselho Regulador e definição de plano de ação de melhorias, caso sejam necessárias. A empresa candidata ao uso do selo da IP deverá fornecer sem ônus, as amostras solicitadas pelo Conselho Regulador, sempre que solicitadas formalmente através de comunicação escrita.

**Documento usado pelo Conselho Regulador:** PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE PADRÃO DOS DOCES (Planilha 3).

**Frequência:** A frequência indicada para coleta de amostras é quando solicita-se o selo para cada lote de produção de doces, ou poderá ser dar a qualquer momento, até mesmo coletando amostras já presentes no mercado.

**Premissa:** os doces somente serão avaliados por este procedimento 5, quando a empresa for aprovada no procedimento 3 e 4.



**Amostragem:** as amostras devem ser representativas do lote de produção de cada tipo de doce, cuja quantidade deve ser no mínimo 1% do lote produzido por tipo de doce, coletados aleatoriamente pelo Conselho Regulador de caixas diferentes.

**Conceito de lote:** quantidade mínima de 1000 unidades e máxima de 10.000 unidades de do mesmo tipo de doce produzido pelo mesmo produtor.

**Programação da coleta:** a empresa deverá comunicar o Conselho Regulador com antecedência mínima de 48 horas para coleta das amostras.

**Verificação:** Estas amostras serão avaliadas pelo Conselho Regulador quanto à sua qualidade, aparência, sabor e demais características organolépticas. E poderão ser encaminhadas para análise laboratorial, que seja comprobatória da qualidade físico-química e microbiológica, conforme padrões sugeridos pela legislação brasileira.

**Ação corretiva:** se a empresa incorrer em problemas de qualidade de produtos, o Conselho Regulador poderá solicitar nova coleta para avaliação.

**PROCEDIMENTO 6:** realização do sistema de auto-controle por parte da empresa. Esta deverá realizar registros comprobatórios da rastreabilidade da produção, e estes registros deverão ser mantidos na empresa por mínimo 5 (cinco) anos para fins de auditoria do Conselho Regulador. Obrigatoriamente, todas as informações pertinentes às matérias-primas, processo de produção até o posicionamento no mercado devem ser registradas de conforme as planilhas propostas pelo Conselho Regulador.

**Documentos usados pelo produtor:** PLANILHA DE AVALIAÇÃO DE INGREDIENTES (planilha 4); PLANILHA DE CONTROLE DE ESTOQUE (planilha 5); PLANILHA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO (planilha 6); PLANILHA DE CONTROLE DE DESTINO DOS DOCES (planilha 7).

**Documento usado pelo Conselho Regulador:** Planilha de uso de selos da IP (planilha 8).

**Verificação:** o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

**Premissa:** a empresa deverá manter seus registros de produção sempre atualizados, se desejarem ser auditados para a liberação do uso do selo.

**Frequência:** A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas trimestrais às empresas, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário.

**Ação corretiva:** se a empresa incorrer em problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do cumprimento do plano de ação.





### 2.3. Fluxo de autorização para uso do selo de IP

A Associação trabalhará na avaliação das empresas produtoras para autorizar o uso do selo para os lotes de doces, desde que as empresas atendam aos três critérios simultâneos de tradição, localidade e qualidade.

O fluxo na Figura 1 mostra o processo de autorização para o uso do selo de IP doces tradicionais de confeitaria e de frutas de Pelotas.

Este fluxo é realizado quando solicita-se um lote de no mínimo 1.000 (um mil) até 10.000 (dez mil) selos da IP, conforme a previsão de produção de cada empresa.

Os selos serão autorizados por tipo de doce a ser produzido por cada empresa, portanto poderá haver autorização parcial de sua produção.

Após a aprovação do Conselho Regulador, a empresa poderá adquirir um lote de selos autorizados mediante o pagamento de uma taxa definida pela Associação Doce Pelotas e registrada formalmente em ata de reunião.

Cada lote de selos autorizados terá seu uso controlado usando a PLANILHA DE REGISTRO DE USO DE SELOS DA IP. Uma cópia deste registro é entregue ao Conselho Regulador da Associação Doce Pelotas e a outra cópia de estar nos arquivos da empresa por no mínimo 5 anos.

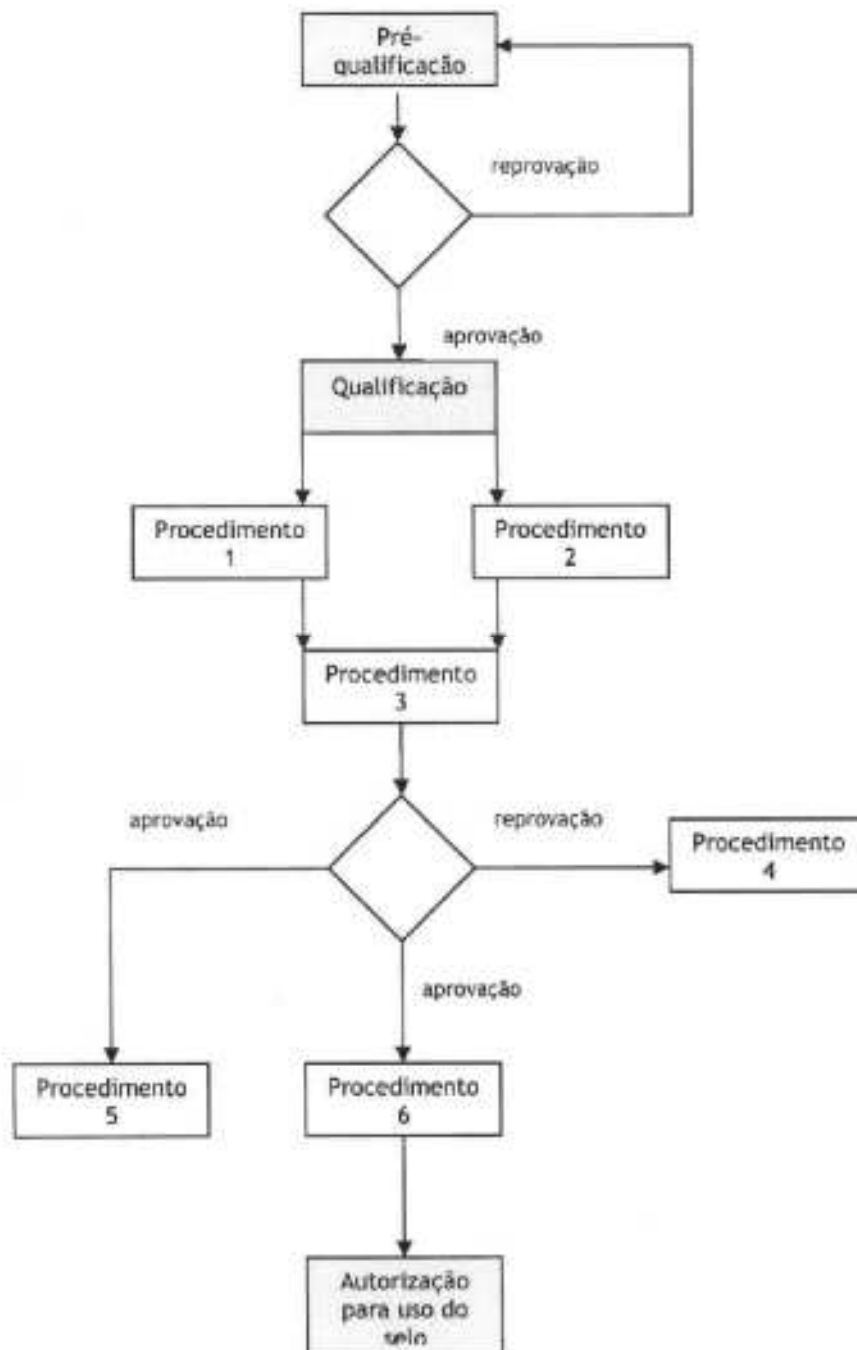


Figura 1 - Fluxo de autorização para o uso dos selos da IP para lotes de doces.



#### 2.4. Planilhas de avaliação



PLANILHA 1 - AVALIAÇÃO DA EMPRESA PRODUTORA

Empresa:			
Contato na empresa:			
Avaliadores do Conselho Regulador:			
Data de avaliação:			
DOCUMENTAÇÃO:	Aprovado:	Rejeitado:	Não aplicável:
A empresa está em regularizada junto à Associação Doce Pelotas?			
A empresa possui registro ativo através do cartão de cadastro nacional de pessoa jurídica (CNPJ) na micro-região de Pelotas?			
A empresa possui Alvará Sanitário atualizado pelos organismos competentes?			
Qual a data de validade do Alvará Sanitário? (este item condiciona as próximas autorizações)			
A empresa apresentou os atestados de participação nos treinamentos obrigatórios pelo Regulamento Técnico?			
ESTRUTURA FÍSICA	Aprovado	Rejeitado:	Não aplicável:
O Tamanho da cozinha é suficiente para a capacidade de produção?			
Tem acesso independente para a produção?			
Tem iluminação adequada?			
Tem Ventilação adequada?			
O ambiente é organizado?			
As geladeiras estão organizadas e limpas e em bom estado de manutenção?			
Os freezers estão organizados, limpos e em bom estado de manutenção?			
As lixeiras têm pedal, tampas fechadas e estão limpas?			
Há telas em todas as aberturas (janelas, portas, ralos, exaustores, churrasqueiras, outras aberturas)?			
As superfícies de trabalho são de material liso, lavável e estão em bom estado de conservação?			
Os Utensílios são de material liso, lavável e em bom estado de conservação?			
As Mesas são separadas para atividades diferentes?			
As Mesas encontram-se higienizadas ?			
Há pia exclusiva para higienização de mãos?			
A pia para mãos contém sabonete líquido bactericida autorizado ou loção sanificante, água potável corrente, papel toalha não reciclado, lixeira com pedal?			
Há pia para higienização de utensílios e demais materiais da cozinha?			
HIGIENE PESSOAL, COMPORTAMENTO, SAÚDE E UNIFORMES DOS MANIPULADORES	Aprovado	Rejeitado:	Não aplicável:



Equipe totalmente uniformizada e com uniforme completo			
Uniformes limpos e em bom estado de conservação			
Cabelos totalmente presos por toucas			
Equipe com ausência total de adornos			
Equipe com mãos adequadas: unhas curtas, sem esmalte, sem fungos ou feridas			
Equipe sadia: ninguém está manipulando alimentos com gripes, infecção, feridas, lesões, herpes, fungos			
Sabonete líquido bactericida disponível para toda equipe; autorizado pelo MS; sem odor			
Equipe com higiene pessoal adequada: banho diário, dentes escovados, cabelos limpos			
Todas as regras de higiene pessoal, uniformização, saúde e comportamento aplicam-se aos visitantes			
<b>HIGIENE DO AMBIENTE</b>	<b>Aprovado</b>	<b>Rejeitado:</b>	<b>Não aplicável:</b>
Ambiente limpo e organizado; higienização é adequada e eficaz			
Utensílios limpos e organizados; higienização é adequada e eficaz			
Estoque de materiais e ingredientes é em ambiente limpo e organizado			
Material de higienização autorizado pelo MS			
Mesas limpas e organizadas; higienização é adequada e eficaz			
Material de limpeza está limpo e organizado			
Guardanapos e esponjas lavados e higienizados			
<b>INGREDIENTES: ARMAZENAGEM</b>	<b>Aprovado</b>	<b>Rejeitado:</b>	<b>Não aplicável:</b>
Proteção contra pragas			
Sem caixas de papelão no estoque			
Ventilação e iluminação adequadas			
Alimentos estocados em prateleiras ou estrados, afastados do piso			
Prateleiras ou estrados de material liso, lavável e em bom estado de conservação			
Caixas plásticas para doces higienizadas			
Ausência de produtos químicos ou produtos contaminantes no ambiente de armazenagem			
Embalagens descartáveis para doces estão protegidas contra contaminações			
<b>QUALIDADE DOS INGREDIENTES</b>	<b>Aprovado</b>	<b>Rejeitado:</b>	<b>Não aplicável:</b>
Ingredientes dentro do prazo de validade			
Ingredientes de origem idônea e comprovada			
A empresa possui os controles escritos relativos à qualidade dos			

Doces tradicionais de confeitaria e de frutas  
- Regulamento Técnico -



Ingredientes na recepção / antes do uso			
QUALIDADE DA ÁGUA	Aprovado	Rejeitado:	Não aplicável:
Realiza higienização de reservatório de água e possui comprovantes do serviço			
Utiliza água potável			
CONTROLE DE PRODUÇÃO	Aprovado	Rejeitado:	Não aplicável:
Realiza registro de controle de produção para rastrear os lotes de produtos			
Corrige procedimentos que não estão corretos			
TRANSPORTE DOS DOCES	Aprovado	Rejeitado:	Não aplicável:
Usa embalagem segura para transporte dos doces			
Doces identificados conforme o regulamento técnico			
Veículo não propicia contaminações aos doces			
Considerações do avaliador:			
Resultado da avaliação			
Programação da data da próxima avaliação:			

**Empresa:** Nome completo: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Conselho Regulador:** Nome completo do representante do conselho Regulador: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_



**Planilha 2 - PLANO DE AÇÃO DE MELHORIAS DE PRODUÇÃO E/OU PRODUTOS**

Identificação da empresa: CNPJ:		Detalhamento da melhoria a ser realizada:	Prazo para realização:
Nome completo do responsável pela empresa:			
Data de análise:	Identificação da MELHORIA:		

Empresa: \_\_\_\_\_  
Nome completo: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Conselho Regulador: \_\_\_\_\_  
Nome completo do representante do conselho Regulador: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_





Planilha 3 - Verificação do padrão dos doces

Empresa:		
Doce:		
Avaliador do Conselho Regulador:		
Data de avaliação:		
Número de amostras avaliadas:		
CRITÉRIOS AVALIADOS:	Aprovado:	Rejeitado:
Aspecto		
Sabor		
Textura		
Tamanho		
Receita		
Parâmetros do Laudo microbiológico (se indicado pelo Conselho Regulador):	Aprovado:	Rejeitado:
Considerações do avaliador:		
Resultado da avaliação	<input type="checkbox"/> doce aprovado <input type="checkbox"/> doce aprovado com restrições <input type="checkbox"/> doce rejeitado	

Empresa: Nome completo: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Conselho Regulador: Nome completo do representante do conselho Regulador: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_





Planilha 4 - Avaliação de qualidade de ingredientes

Empresa Produtora:												
Ingrediente:												
Data da avaliação/ recebimento na empresa:	Identificação do fornecedor:	Identificação do lote:	data de validade do lote:	Aprovado:	Rejeitado:	Descrição do problema:	Ação corretiva tomada:	Supervisionado por:				

Responsável pela avaliação:





Planilha 5 - Controle de estoque de doces

Identificação do doce (nome):	Lote de produção:	Data de produção da massa:	Data produção (finalização):	Quantidade pronta de doces:	Destino do doce:	Numero do selos usados (intervalo):	Data de saída da empresa:

Responsável pela avaliação:





Planilha 6 - Controle de Produção de doces

QUINDIM			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	lote dos ingredientes:
Açúcar			
Coco			
Gemas			
Glicose			
Água			
Manteiga			
Essência de baunilha			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Esquecidos para Bem-casados			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	lote dos ingredientes:
Farinha de trigo			
Açúcar refinado			
Ovos			
Gemas			
Fermento químico em pó			
Amido de milho (maisena)			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Identificação do doce: <b>Ovos moles</b>			
Empresa Produtora:			
Data da produção:		Data de validade:	
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
<b>Gemas</b>			
<b>Água</b>			
<b>Açúcar</b>			
<b>Essência de baunilha</b>			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por: _____			





Fondant			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Açúcar			
Água			
Limão (suco)			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Peelings descartados:			
Produção supervisionada por:			





Identificação do doce:				<b>Bem-casado</b>	
Empresa Produtora:					
Data da produção:		Data de validade:			
Identificação dos ingredientes:		Quantidade usada na receita:		Data de validade do ingrediente:	
Esquecidos					
Ovos moles					
Fondant					
Confeitos prata					
Rendimento da produção: (unidades)					
Destino dos doces: (identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)					
Identificação do lote desta produção:					
Peletines descartados:					
Produção supervisionada por: _____					





Fios de ovos			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Gemas			
Açúcar para calda			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por _____			







Identificação do doce:		Ninho		
Empresa Produtora:				
Data da produção:		Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:	lote dos ingredientes:
Fios de ovos				
Doce de ovos				
Confeitos prata				
Rendimento da produção: (unidades)				
Destino dos doces:				
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)				
Identificação do lote desta produção:				
Pelotines descartados:				
Produção supervisionada por: _____				





Identificação do doce:		<b>Camafau</b>		
Empresa Produtora:				
Data da produção:		Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:	lote dos ingredientes:
Nozes				
Noz chilena para decoração				
Açúcar				
Gemas				
Claras				
Água				
Fondant				
Rendimento da produção: (unidades)				
Destino dos doces:				
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)				
Identificação do lote desta produção:				
Pelotinas descartados:				
Produção supervisionada por: _____				





Olho-de-sogra			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	Data de validade do ingrediente:
Coco			
Açúcar			
Gemas			
Claras			
Água			
Ameixa seca preta			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Massa para pastel de Santa Clara			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Farinha de trigo			lote dos ingredientes:
Água			
Ovos			
Gordura vegetal			
Sal			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(Identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Identificação do doce:				<b>Pastel de Santa Clara</b>			
Empresa Produtora:							
Data da produção:		Data de validade:					
Identificação dos ingredientes:		Quantidade usada na receita:		Identificação do fornecedor:		Lote dos ingredientes:	
Massa para pastel de santa clara							
Ovos moles							
Canela							
Açúcar							
Rendimento da produção: (unidades)							
Destino dos doces:							
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)							
Identificação do lote desta produção:							
Pelotines descartados:							
Produção supervisionada por:							





Papo de anjo			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Gemas de ovos			
Fermento químico em pó			
Água			
Açúcar			
Cravos			
Canela			
Baunilha			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Peçommes descartados:			
Produção supervisionada por:			

237 28



Folhas de Braga			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:		Data de validade:	
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Gemas de ovos			
Amêndoas			
Açúcar			
manteca			
sal			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Trouxas de ovos			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Gemas			
Água			
Açúcar			
Amêndoas			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			







Queijadinha			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	lote dos ingredientes:
Gemas			
Água			
Açúcar			
Queijo parmesão ralado			
Água			
Glicose			
Manteiga para untar a forma			
Açúcar para untar a forma			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Identificação do doce:				<b>Broinha de coco</b>			
Empresa Produtora:							
Data da produção:		Data de validade:					
Identificação dos ingredientes:		Quantidade usada na receita:		Identificação do fornecedor:		data de validade do ingrediente:	
Coco							
Açúcar							
Gemias							
Água							
Rendimento da produção: (unidades)							
Destino dos doces:							
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)							
Identificação do lote desta produção:							
Pelotines descartados:							
Produção supervisionada por:							





Amanteigados			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	Data de validade do ingrediente:
Amêndoas			
Açúcar			
Gemas			
Água			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(Identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			

Produção supervisionada por: \_\_\_\_\_





<b>Beijinho de coco</b>			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:	Data de validade:		
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Coco			
Açúcar			
Gemas			
Água			
Fondant			
Confeitos prateados			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			
Produção supervisionada por:			





Doces cristalizados de fruta			
Identificação do doce:			
Empresa Produtora:			
Data da produção:		Data de validade:	
Identificação dos ingredientes:	Quantidade usada na receita:	Identificação do fornecedor:	data de validade do ingrediente:
Fruta: _____			
Açúcar			
Água			
Açúcar cristal para cobertura			
Rendimento da produção: (unidades)			
Destino dos doces:			
(identificação do cliente / nota fiscal emitida / quantidade vendida para cada cliente)			
Identificação do lote desta produção:			
Pelotines descartados:			

Produção supervisionada por: \_\_\_\_\_



Planilha 7 - Controle de destino dos doces

Empresa Produtora:								
Doce:								
Data de saída do doce:	Identificação do lote do doce:	Identificação do cliente:	Quantidade vendida para cada cliente:	Data de validade do lote:	Identificação da Nota fiscal / recibo emitidos:	Numeração dos selos usados neste lote:	Supervisionado por:	



Responsável pelos registros:



PLANILHA 8 - REGISTRO DE USO DE SELOS DA IP

Exemplo: Doces Aparecida				
Empresa produtora:	Doce:	Data de fabricação:	Destino / nota fiscal:	Município:
Responsável pela produção:				
Sequência numérica:	Quindim	25/06/07	Confeitaria São Luiz	São Paulo
Ex.: 000485 a 000569	Quindim	25/06/07	Confeitaria Santa Maria	São Paulo
Ex.: 000570 a 000599				
Registro de selos descartados:				
Para uso interno do conselho				
Regulador:				
Data de recebimento da planilha: ____/____/____				
Verificação dos registros:	( ) aceitos			
	( ) rejeitados			
Considerações do Conselho				
Regulador:				





## 2.5. Fluxo de auto-controle da IP durante a produção de doces:

A empresa candidata ao uso dos selos da IP deverá realizar um controle de qualidade de sua produção, registrando todas as informações solicitadas pelo Regulamento Técnico. Na Figura 2 apresenta-se um fluxograma de produção genérico, onde indicam-se os padrões de referência e as planilhas de registro que devem ser usadas pelo produtor.



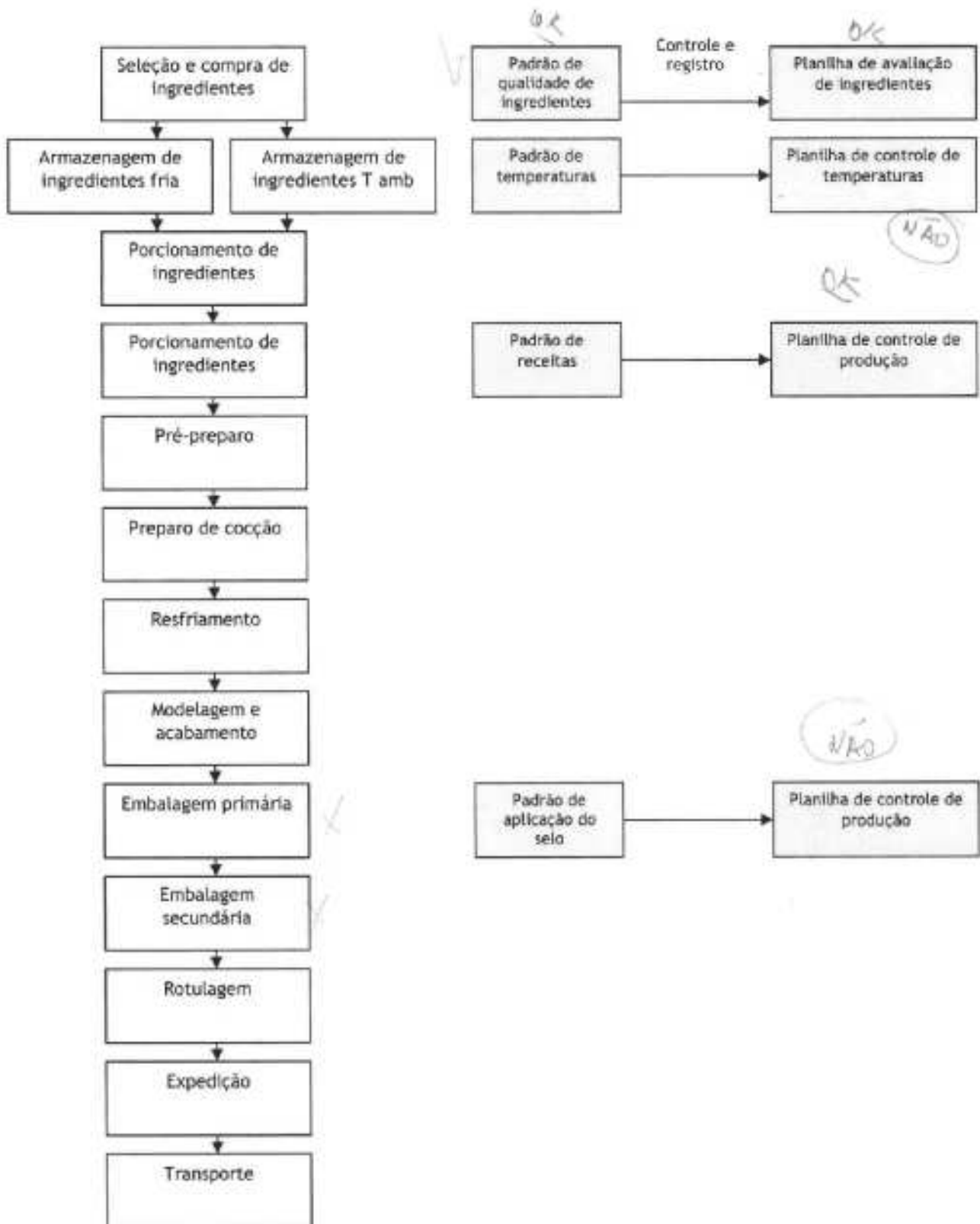


Fig.2 - Fluxograma de produção de doces



### CAPÍTULO 3 - PADRÃO DE QUALIDADE DE INGREDIENTES

---



**TABELA 1 - PADRÃO DE QUALIDADE DE EMBALAGENS DE INGREDIENTES**

Item para avaliação em todos os tipos de embalagens de ingredientes:	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>VALIDADE</b>	<b>Data de validade válida para o período de produção</b>	Quando não estiver na validade, não utilizar para produção de alimento.
<b>INFORMAÇÕES NO RÓTULO</b>	Identificar sempre no rótulo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome de venda do produto,</li> <li>• razão social, cnpj e endereço completo do produtor,</li> <li>• lote, data de fabricação e prazo de validade</li> <li>• tabela de composição nutricional</li> </ul>	Quando a embalagem não possuir rótulo, deve-se solicitar todas as informações ao fornecedor/distribuidor.
<b>EMBALAGEM</b>	Embalagem íntegra, limpa, atóxica, protegendo de danos internos ou externos, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto.	Se a embalagem estiver rompida ou transmitindo odores e sabores ao ingrediente, não utiliza-lo para produção de alimentos.
<b>HIGIENE DA EMBALAGEM</b>	Sem sujidades aparentes, sem resíduos ou indícios de produtos químicos, sem odores diferentes do produto original	Realizar higienização em todas as embalagens externas antes de abrir.





<b>OVOS IN NATURA</b>	
<b>Ingrediente:</b>	
<b>Item para avaliação:</b> <b>REGISTRO</b>	Padrão de qualidade (situação adequada): <b>Registro no SIF e CISPOA</b>
<b>TIPO</b>	O que fazer quando há problemas de qualidade? <b>Quando o ovo não possuiu registro no SIF ou CISPOA, não utilizar para produção de doces.</b>
<b>CASCAS</b>	<b>Quando o tipo de ovo não é o indicado, não utilizar para produção de doces.</b>
<b>HIGIENE</b>	<b>Quando há rachaduras, descartar ovos com problemas.</b> <b>Realizar higienização em todas unidades de ovos, mesmo que não apresentem sujidades aparentes.</b>
<b>APARÊNCIA DAS GEMAS</b>	<b>Se as gemas estiverem achatadas, fráctidas, podendo ter manchas escuras, neste caso a sua membrana rompe com facilidade deixando escorrer o conteúdo, prejudicando sua utilização, não utilizar para produção de doces.</b>
<b>APARÊNCIA DAS CLARAS</b>	<b>Se as claras não estiverem conforme o padrão, pode ser indicação que os ovos são velhos, logo não utilizar para produção de doces.</b>
<b>ODOR E SABOR</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>Ovos frescos devem ter sabor e odor característicos</b> <b>Devem estar de acordo com a legislação vigente.</b>



Doces tradicionais de confeitaria e de frutas  
- Regulamento Técnico -



<b>MACRO E MICROBIOLÓGICAS</b>		
------------------------------------	--	--





<b>Ingrediente:</b>	<b>AÇÚCAR CRISTAL E REFINADO FINO</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>REGISTRO</b>	Registro no Ministério da Agricultura	Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.
<b>TIPO</b>	Açúcar branco, cristal ou refinado	Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Soltinho sem pedras	
<b>SUJIDADES</b>	Ausência total de sujidades	Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
<b>ODOR E SABOR</b>	Sabor e odor característicos	





<b>Ingrediente:</b>	<b>FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Saúde</b>	Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.
<b>TIPO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farinha de trigo branca, refinada, do tipo 1.</li> <li>• Amido de milho - sem especificação definida</li> </ul>	Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Soltinha sem pedras	
<b>SUJIDADES</b>	Ausência total de sujidades	Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
<b>ODOR E SABOR</b>	<b>Sabor e odor característicos</b>	





<b>CÓCO SECO E COCO CONGELADO</b>	
<b>Ingrediente:</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Saúde</b>
<b>TIPO</b>	<b>Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas</b>
<b>CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES</b>	<b>Se o coco congelado estiver amolecido na embalagem é porque descongelou e deve ser usado imediatamente, ou se estiver sendo comprado, não utilizar.</b>
<b>SUJIDADES</b>	<b>Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.</b>
<b>ODOR E SABOR</b>	<b>Se tiver odor/sabor de ranço, mofo ou outros diferente de coco, não utilizar.</b>
<b>CUIDADOS APÓS ABRIR EMBALAGEM</b>	<b>Se estiver com odor de ranço, não utilizar.</b>







<b>ingrediente:</b>	<b>AMEIXA SECA PRETA COM OU SEM CAROÇO</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Saúde</b>	Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.
<b>TIPO</b>		Não usar, se não for do tipo recomendada para doces de Petotas
<b>CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES</b>	<b>Deve estar bem suculenta, úmida e macia.</b>	Se não estiver com as características desejadas não utilizar.
<b>SUJIDADES</b>	<b>Ausência total de sujidades</b>	Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
<b>ODOR E SABOR</b>	<b>Sabor e odor característicos</b>	Se tiver odor/sabor de ranço, mofo ou outros diferente de ameixa seca, não utilizar.





<b>Ingrediente:</b>	<b>UVA PASSA</b>
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Agricultura</b>
<b>TIPO</b>	<b>Pode ser preta ou branca</b>
<b>CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES</b>	<b>Deve estar macia, sem pontos açucarados, grandes, brilhosas, soltas entre si.</b>
<b>SUJIDADES</b>	<b>Ausência total de sujidades</b>
<b>ODOR E SABOR</b>	<b>Sabor e odor característicos</b>
	O que fazer quando há problemas de qualidade? <i>Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.</i> <i>Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas</i> <i>Se não estiver com as características desejadas não utilizar.</i> <i>Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitas; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.</i> <i>Se tiver odor/sabor de mofo ou de azedo ou outros diferente de ameixa seca, não utilizar.</i>





<b>Ingrediente:</b>	<b>NOZES</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Saúde</b>	Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.
<b>TIPO</b>	Chilena ou pecan	Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Ausência de ranço e/ou de mofo. Deve estar bem seca, não pode estar verde, nem amarelada. Não usar a casca.	Não usar, se estiver rançosa. Secar no forno se estiver úmida.
<b>SUJIDADES</b>	Ausência total de sujidades.	Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
<b>ODOR E SABOR</b>	<b>Sabor e odor característicos</b>	Não usar, se estiver com sabor/odor alterados e não característicos

258-49  
P



<b>Ingrediente:</b>	<b>QUEIJO PARMESÃO RALADO</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Agricultura</b>	<i>Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.</i>
<b>TIPO</b>		<i>Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas</i>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>Ausência de ranço ou mofo.</b>	<i>Não usar se estiver mojado ou rançoso.</i>
<b>SUJIDADES</b>	<b>Ausência total de sujidades.</b>	<i>Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.</i>
<b>ODOR E SABOR</b>	<b>sabor e odor característicos</b>	<i>Não usar, se estiver com sabor /odor alterados e não característicos</i>





Ingrediente:	<b>CONFETOS DE AÇUCAR</b>	
Item para avaliação:	O que fazer quando há problemas de qualidade?	
REGISTRO	Padrão de qualidade (situação adequada): <b>Registro no Ministério da Saúde</b>	<b>Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.</b>
TIPO	<b>Cor prata</b>	<b>Não usar, se não for do tipo recomendada para doces de Pelotas</b>
CARACTERÍSTICAS	<b>Ausência de ranço ou mofo, bem soltinhos, tamanho homogêneo, brilho característico.</b>	<b>Não usar se estiver mofado ou rançoso. descartar os confeitos com tamanho irregular ou que estiverem grudados entre si.</b>
SUJIDADES	<b>Ausência total de sujidades.</b>	<b>Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.</b>
ODOR E SABOR	<b>Sabor e odor característicos</b>	<b>Não usar, se estiver com sabor/odor alterados e não característicos</b>





<b>Ingrediente:</b>	<b>Amêndoas</b>	
<b>Item para avaliação:</b>	Padrão de qualidade (situação adequada):	O que fazer quando há problemas de qualidade?
<b>REGISTRO</b>	<b>Registro no Ministério da Agricultura</b>	Quando não possui registro no MS, não utilizar para produção de doces.
<b>TIPO</b>	Inteiras, não podem estar manchadas, mofadas Não pode usar farinha de amêndoas. Não pode ter sal Não pode ter casca, não usar pele.	Não usar, se não for do tipo recomendado para doces de Pelotas
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Ausência de ranço ou mofo. Grandes, bem secas	Não usar se estiver mofado ou rançoso.
<b>SUJIDADES</b>	Ausência total de sujidades.	Não usar se houver insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.
<b>ODOR E SABOR</b>	Sabor e odor característicos	Não usar, se estiver com sabor/odor alterados e não característicos

Handwritten signature and date: P 26/52



## CAPÍTULO 4 - PADRÃO DE QUALIDADE DOS DOCES

### PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS DOCES DE PELOTAS

A Associação de Produtores de Doces de Pelotas considera aptos para receberem o selo de Indicação de Procedência *Pelotas / Doces tradicionais* os doces produzidos segundo este padrão de identidade e qualidade, sem que haja desvio da receita tradicional. Apresentam-se os seguintes padrões para cada um dos doces.

Considera-se como padrão aplicável a todas às receitas o cumprimento obrigatório da caracterização microbiológica e macroscópica, definida pela legislação brasileira. Quaisquer desvios identificados por análises laboratoriais, deverão ser descartados do processo e não receberão autorização de uso do selo, até que sejam produzidos lotes em conformidade com a legislação brasileira.

Ao Conselho Regulador outorga-se o direito de solicitar amostras e encaminhá-las para análises laboratoriais, sempre que julgarem necessário.

#### 1. Ovos moles para recheios dos doces de Pelotas

**1.1. Descrição:** doce preparado obrigatoriamente com gemas peneiradas de ovos brancos tipo 1 e açúcar refinado, cozidos, com consistência cremosa e cor com amarela forte. Pode ser aromatizado levemente com essência de baunilha e pode conter água em sua composição. Esta receita produz um doce com brilho e sabor próprios.

**1.2. Ingredientes obrigatórios:** os ovos moles são preparados somente com os seguintes ingredientes:

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Gemas de ovos brancos tipo 1	27,0 %	34,0 %
Açúcar refinado	36,0 %	72,0 %
Água potável	0%	36,0 %
Essência de baunilha	0%	0,5 %

**1.3. Aplicação dos ovos moles:** usados como recheio nos seguintes: doces bem-casados, ninhos.



## 2. Fondant para cobertura de bem-casado, camafeu e beijinho de coco:

**2.1. Descrição:** doce preparado pelo cozimento de açúcar em água, fervido a temperatura de 115 °C até dar ponto de fondant. Pode ser usado açúcar refinado e/ou cristal e/ou de confeito. Pode conter suco de limão. Não pode se usar açúcar impalpável para produzir o fondant. A consistência ideal é macia, sem ser quebradiça. Tem sabor suave e não açucarado excessivamente.

**2.2.** Também admite-se o uso de fondant industrializado de origem aprovada pela legislação para cobertura dos doces tradicionais.

### 2.3. Ingredientes obrigatórios e modo de preparo:

Prepara-se o fondant a partir de uma calda com o açúcar, e quando ferve adiciona a glicose. Quando chegar em 108 e 110 graus tire a massa e coloque sobre pedra espere amornar e bata bem até ficar branco com consistência pastosa. Usam-se os seguintes ingredientes batidos até formar uma pasta branca.

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Açúcar refinado ou de confeito	53,00%	65,00%
Água	43,00%	47,00%
Suco de limão amarelo	0%	2,50%
Glicose	0,50%	1,10%

**2.4. Aplicação:** é usado para dar cobertura aos doces: bem-casados, camafeu, beijinho de coco.

**Proibições:** não pode ser usado vinagre nem leite. Não são permitidos melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

## 3. BEM-CASADO

**3.1. Descrição:** É composto de dois discos de pão-de-ló chamados popularmente como "esquecidos", que são unidos por um recheio de ovos moles e cobertos com fondant em uma espessura fina e regular. Possui uma coloração externa branca, leitosa, opaca, típica de doces cobertos com fondant. Possui decoração discreta com confeitos prateados aderidos sobre o doce acabado. É servido em forminhas de papel, chamadas *pelotines*. Apresenta-se em porções individuais. É um doce tradicionalmente servido em cerimônias de casamentos.





**3.2. Formato e peso:** com formato aproximado de um cilindro, e o tamanho regular tem altura entre 2,5 a 3,5 cm e diâmetro de 5,0 a 6,0 cm.

Um bem-casado pesa entre 40 g e 50g. Serão considerados os tamanhos tipo “festa” que possuem um peso entre 20 g e 25 g. O recheio de ovos moles pesa aproximadamente 15 g para cada unidade de bem-casado de tamanho regular.

Tamanho do bem-casado:	Altura:	Diâmetro:	Peso:
Normal	2,5 a 3,5 cm	5,0 a 6,0 cm	40 g e 50g
Festa	2,0 a 3,0 cm	2,5 a 3,5 cm	20 g e 25 g

**3.3. Características microbiológicas:** devem atender à legislação vigente.

**3.4. Sabor e textura:** é um doce de textura macia, não podendo estar esfarelado e sim uniforme. Percebe-se sabor dos ovos moles, porém o sabor de gemas não é muito acentuado. Não pode haver predominância de sabor de baunilha. O sabor do fondant é suave e não pode ser predominante aos demais sabores.

**3.5. Composição (forma de preparo e quantidades de ingredientes):**

Os bem-casados são produzidos juntando os esquecidos, os ovos moles e o fondant, e os respectivos limites para os ingredientes estão a seguir:

#### **3.5.1. Os esquecidos:**

A mistura homogênea dos ingredientes para os esquecidos é porcionada em uma forma e assada individualmente em forno a temperatura média (cerca de 150 °C). Cada esquecido pesa entre 4 e 6 gramas. Para melhor recheio dos esquecidos, depois de frios estes devem ser raspados ou “cavados” no seu centro, pois assim coloca-se uma quantidade suficiente de ovos moles. Uma das características dos esquecidos é ter uma aparência homogênea da massa assada, sem excesso de espaços vazios, não pode ser quebradiço facilmente e deve ter textura macia.

O esquecido não pode ser “recortado”, pois a forma artesanal é produzida pingando a massa na forma, e o formato é artesanal.

Para realizar o recheio devem ser escolhidos esquecidos de tamanhos similares para formar um doce de formato regular.

Apresentamos as porcentagens da relação entre gramas de ingrediente e gramas de massa crua do esquecido.



Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%) :	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%) :
Farinha de trigo tipo 1	19,00 %	29,00 %
Açúcar refinado	23,00 %	37,00 %
Ovos brancos tipo 1	29,00 %	48,00 %
Fermento químico em pó	cerca de 0,06%	
Gemas de ovos tipo 1	0%	14,00 %
Claras de ovos brancos tipo 1	0%	8,00 %
Amido de milho	0%	16,00 %

### 3.5.2. Ovos moles:

Produzido obrigatoriamente pelo cozimento da mistura de gemas de ovos brancos tipo 1 peneiradas, açúcar refinado, podendo haver água e essência de baunilha para aromatizar usado como recheio. Recheiam-se dois esquecidos com uma quantidade de no mínimo 15 gramas (aproximadamente uma colher de sobremesa) de ovos moles.

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%) :	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%) :
Gemas de ovos brancos tipo 1	27,0 %	34,0 %
Açúcar refinado	55,0 %	72,0 %
Água potável	0%	36,0 %
Essência de baunilha	0%	0,5 %

### 3.5.3. Fondant:

Também é chamado como glacê, pode ser feito de uma calda de açúcar (pode ser refinado e/ou cristal e/ou de confeito), água, pode conter suco de limão. Também admite-se o uso em sua forma industrializada. Não pode se usar açúcar impalpável para produzir o fondant.



Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Açúcar refinado ou de confeito	63,00 %	68,00 %
Água	43,00 %	48,00 %
Suco de limão amarelo	0%	0,05 %
Glicose	0,7%	1,00 %

### 3.6. Proibição de alterações da receita

Não são aceites como bem-casados doces com: esquecidos com recheios diferentes de ovos moles, como por exemplo doce de leite, doce de confeito.

Não são permitidos melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

**3.7. Conservação:** o bem-casado pode ser mantido a temperatura ambiente por no máximo 5 dias, ou para aumentar sua vida de prateleira pode ser mantido a temperatura de refrigeração (de 0 °C a 4°C) por no máximo 10 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Sob refrigeração	no máximo 4°C	10 dias
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	5 dias

**3.8. Aspectos nutricionais:** por conter farinha de trigo este doce possui glúten. Este doce não possui lactose, pois não utilizam-se leite ou seus derivados.

## 4. QUINDIM

**4.1. Descrição:** é um doce assado em forno, de massa homogênea contendo obrigatoriamente coco ralado, açúcar e gemas de ovos. Tem coloração amarelada em função de ser preparado com gemas de ovos e sabor acentuado de ovos e coco. Não possui recheio, nem decoração, e é servido após o resfriamento em forminhas de papel, chamadas *pelotines* e com fundo plástico chamado de *fundo rendado*.

**4.2. Formato:** seu formato é padrão, pois é assado em formas específicas, que tem sua base de maior diâmetro que seu topo.



**4.3. Tamanho:** o tamanho regular tem as seguintes dimensões (em função do tamanho das formas usadas). O quindim tamanho festa tem as seguintes dimensões e é fácil manter o padrão de tamanho pois são assados em formas metálicas padronizadas.

Tamanho do quindim:	Altura:	Diâmetro menor:	Diâmetro maior:
Normal	3,0 cm	4,5 cm	6,0 cm
Festa	2,5 cm	2,5 cm	4,0 cm

**4.4. Peso médio:** do tamanho normal é de 35 a 45 g.

**4.5. Características microbiológicas:** devem atender à legislação vigente.

**4.6. Sabor e textura:** tem textura bastante macia na parte da massa que não possui coco, similar à textura de um pudim. O sabor é acentuado em coco e gemas.

**4.7. Composição (ingredientes):**

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Açúcar	31,00 %	50,00%
Coco	16,00 %	17,00%
Gemas	31,00 %	39,00%
Glicose	4,00%	8,00%
Água	0%	10,00%
Manteiga	0%	4,00%
Essência de baunilha	0%	0,50%

**4.8. Forma de preparo:** o quindim é obtido pelo preparo de uma massa contendo gemas, açúcar e coco ralado, que é misturada e após descansar em refrigeração, é colocada em pequenas forminhas metálicas untadas com glicose e é assada em banho-maria a uma temperatura alta (cerca de 180 °C).

**4.9. Conservação:** o quindim pode ser mantido a temperatura ambiente por no máximo 6 dias no inverno ou 2 dias no verão. Para aumentar sua vida de prateleira pode ser mantido a temperatura de refrigeração (de 0 °C a 4°C) por no máximo 10 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Sob refrigeração	no máximo 4°C	10 dias
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	2 a 6 dias



- 4.10. Proibições da receita:** não se admitem corantes ou qualquer outro tipo de aditivo, nem claras de ovos, nem farinhas, nem quaisquer outros ingredientes que não estejam identificados no regulamento técnico.
- 4.11. Aspectos nutricionais:** este doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas.

## 5. NINHO

**5.1. Descrição:** é um doce em forma de ninho de pássaros, cuja estrutura externa é feita manualmente de fios de ovos enrolados, é recheado com ovos moles e decorado com confeitos de açúcar prateados. Tem formato aproximado de cilindro, com mais altura do que diâmetro. O recheio é colocado com uma "pitanga", utensílio usado pelos doceiros em Pelotas. O ninho pode ser finalizado no forno para dar uma leve dourada na sua superfície.

**5.2. Formato e Tamanho:** os ninhos têm formato aproximado de cilindro e admitem-se as seguintes dimensões:

Tamanho do ninho:	Altura:	Diâmetro:
Normal	4,5 a 5,5 cm	2,5 a 3,5 cm
Festa	2,5 a 3,5 cm	1,5 a 2,0 cm

**5.3. Detalhe sobre a pitanga:** somente serão aceitos ninhos com a pitanga ultrapassando o limite superior do cilindro de fios de ovos.

**5.4. Receita e forma de preparo:**

**5.4.1. Fios de ovos:** gemas cozidas em forma de fios em calda de água e açúcar fervendo a 105°C. Podem ser usadas gostas de baunilha junto às gemas para suavizar o sabor de ovos. Aceita-se uma porcentagem reduzida de claras finas (peneiradas) junto as gemas, como residual da separação das duas. Apresenta-se a proporção entre a quantidade de gemas e a calda.

**5.4.2. Quantidades para a receita:** admite-se como uma receita o uso de uma proporção de 2,4 kg de gemas peneiradas, para serem fervidas em uma 1,7 litros de calda com proporção de 59% de açúcar com 41% de água potável. Pode-se admitir o uso de essência de baunilha para reduzir o sabor forte de gemas.

**5.4.3. Ovos moles:** para o recheio usa-se apenas ovos moles, descritos no item 1 deste regulamento técnico e que levem obrigatoriamente os ingredientes nas proporções aceitas conforme a tabela a seguir.



Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%) :	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%) :
Gemas de ovos brancos tipo 1	27,0 %	34,0 %
Açúcar refinado	36,0 %	72,0 %
Água potável	0%	36,0 %
Essência de baunilha	0%	0,5 %

### 5.5. Proibição de alterações da receita

Não são aceitos como ninhos, doces com: rechelos diferentes de doce de ovos, como por exemplo o doce de leite, doce de confeiteiro.

Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

**5.6. Montagem:** para montar um doce ninho usam-se as bases nas seguintes proporções:

- De 15 g a 16 g de fios de ovos, recheados com 10 a 15 g de ovos moles, ou seja 50% de fios de ovos e 50% de ovos moles.

**5.7. Conservação:** este doce se conserva em refrigeração de no máximo 4°C por no máximo 5 dias, desde que mantenha-se sempre na refrigeração. Para fins de transporte admite-se que o ninho pode ser mantido por no máximo 24 horas a temperatura ambiente (no máximo 25°C). O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Sob refrigeração	no máximo 4°C	5 dias
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	24 dias

**5.8. Aspectos nutricionais:** este doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas, e não possui lactose.

## 6. CAMAFEU

### 6.1. Descrição

O camafeu é um doce cuja massa é basicamente feita de nozes chilena ou pecan, desde que não tenha sabor acentuado ácido. É glaceado e é decorado com uma ¼ de noz chilena. Tem



formato de cilindro, levemente afinado nas extremidades. É uma réplica de um adereço usado desde antigamente para roupas chamado "camafeu".

#### 6.1. Receita e modo de preparo da massa

Para produzir a massa do camafeu, faz-se uma calda até ponto de fio e acrescentam-se as nozes moídas finas, depois juntam-se as gemas e cozinha-se até dar ponto para molde do camafeu. As nozes são moídas finamente, sem resíduos de suas cascas ou pele, usa-se normalmente o calibre 88/110 encontrado no mercado.

Usam-se os seguintes ingredientes para preparar a massa do camafeu:

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Nozes	30,00%	59,08%
Gemas de ovos brancos tipo 1	8,45 %	21,00 %
Açúcar refinado	26,00 %	53,00 %
Água potável	0%	3,40 %
Claras de ovos brancos tipo 1	0%	2,00 %

6.2. Fondant: igual ao usado para o bem-casado.

6.3. Formato e dimensões: o camafeu tem formato de cilindro, levemente afinado nas pontas.

Tamanho do camafeu:	Comprimento:	Diâmetro ou altura aproximada:	Peso:
Normal	5,0 e 6,0 cm	2,0 a 2,5 cm	35 e 45 g
Festa	3,0 a 4,0 cm	1,5 a 2,0 cm	20 a 25 g

#### 6.4. Proibições de alterações da receita

Não é permitido o uso de pão de torrado; bolachas moídas, farinha de rosca, leite condensado, amendoim ou similares. Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

6.5. Conservação: não requer refrigeração, e mantém-se por 10 dias a temperatura ambiente (que não seja superior a 25 °C). O prazo de validade deste doce é considerado enquanto



se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	10 dias

**6.6. Aspectos nutricionais** este doce não pode conter glúten, pois na sua composição não se adiciona farinha de trigo ou outros tipos.

## 7. OLHO-DE-SOGRA

**7.1. Descrição:** doce com massa cozida de coco e açúcar, envolto com ameixa preta seca, no formato amendoado de um olho. Possui brilho específico de doces cobertos com glicose. Possui textura macia e sua massa é homogênea pela mistura do coco com as gemas e o açúcar.

### 7.2. Composição e preparo:

- da massa: para produzir massa usam-se:

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%) :	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%) :
Coco fresco hidratado ou coco seco	39,00 %	42,00 %
Açúcar refinado	29,00 %	39,00 %
Gemas de ovos brancos tipo 1	11,00 %	20,00%
Claras de ovos brancos tipo 1	somente para dar liga à mistura	
água	5,00%	10,00 %
Ameixa seca preta sem caroço	1 unidade aberta para cada doce	

**7.3. Modelagem:** Depois da massa fria enrola-se uma colher de sopa de massa e coloca-se uma ameixa sem caroço aberta moldando o doce em forma de olho amendoado.

**7.4. Tamanho:** largura 3,0 a 3,5 cm; 5,0 a 6,0 cm.

**7.5. Conservação** Temperatura ambiente por 5 dias (que não seja superior a 25 °C). O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	5 dias





**7.6. Aspectos nutricionais:** este doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas.

**7.7. Proibições:** não pode levar farinhas, nem leite condensado ou leite em pó em sua composição. Não são admitidos ingredientes diferentes dos listados para este doce. É proibido o uso de farinhas ou claras de ovos na receita. Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

## 8. PASTEL DE SANTA CLARA

**8.1. Descrição:** O pastel de santa clara é um doce feito de uma massa muito fina, parecendo papel, dobrada em forma de um envelope com duas pontas que se unem sobre o doce. É recheado com cerca de uma colher de sobremesa cheia de ovos moles. Tem uma textura leve e crocante, partindo-se facilmente. O sabor também é bastante suave.

### 8.2. Receita e modo de preparo

Para massa:

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Farinha de trigo	59,52 %	62,03 %
Água	31,01 %	34,01 %
Ovo branco tipo 1	5,66%	6,20%
Gordura vegetal ou manteiga para pincelar	0,56 %	0,62%
Sal refinado	0,12%	0,22 %

Preparo: misturam-se os ingredientes da massa, puxando-a sobre uma toalha de linho (exclusiva para o preparo), fazendo-a muito fina, corto, embala e guarda em refrigeração. Pode congelar já recheada. Recheia com ovos moles e assa rapidamente em forno até tostar. É polvilhado com açúcar e canela.

- Recheio: ovos moles, preparado igual ao do bem-casado.

**8.3. Conservação** temperatura ambiente até 7 dias (que não seja superior a 25 °C), ou enquanto mantém a crocância da massa.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	7 dias



#### 8.4. Dimensões do pastel tamanho normal

Tamanho:	Comprimento:	Largura:	Peso:
Normal	4,0 e 5,0 cm	2,0 a 2,5 cm	15 e 20 g

**8.5. Aspectos nutricionais:** não possui lactose.

**8.6. Proibições da receita:** Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

### 9. PAPO DE ANJO

**9.1. Descrição:** é um doce de ovos, com formato de disco, com sabor acentuado e servido envolto em uma calda de açúcar. Possui coloração amarelo claro dourado.

**9.2. Receita e preparo:** Usam-se gemas peneiradas e batidas até dobrarem de volume. A massa de gemas batidas podem levar farinha de trigo. Esta massa se coloca numa forminha untada com manteiga derretida e depois um pouco de farinha e assa até ficar amarelo forte. Depois põe na calda para absorvê-la.

**9.3. Composição e modo de preparo:** Gemas de ovos brancos tipo 1: 12 unidades. Pode levar fermento químico ou não. Usa-se manteiga o suficiente para untar as forminhas. Pode ter um pouco de farinha de trigo ou de amido de milho para polvilhar na forma: quantidade proporcional às formas usadas. Batem-se as gemas até dobrarem de volume, untam-se as forminhas com manteiga derretida e depois farinha. Enchem-se as forminhas com a massa até a borda, sem preencher totalmente e assa até ficar amarelo forte. Depois ferve-se em calda forte, até ficar bem preenchida de calda.

#### 9.4. na calda:

- 70% de Água: presente obrigatoriamente
- 29% de Açúcar: presente obrigatoriamente.
- Cravos: presente obrigatoriamente.
- Baunilha: opcional
- Canela: opcional, em pouca quantidade apenas para aromatizar a calda.

**9.5. Conservação** temperatura ambiente por 3 dias (que não seja superior a 25 °C) ou refrigerado por 7 dias. Pode ser mantido em vidro, imersos em calda de açúcar. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbológica.



Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	3 dias
Sob refrigeração	no máximo 4°C	7 dias

#### 9.6. Dimensões

Tamanho:	Diâmetro	Altura:
Normal	3,5 a 6 cm	1,5 a 3,0 cm
Festa	1,5 a 4 cm	1,5 a 2,0 cm

**9.7. Proibições da receita:** Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

### 10. FATIAS DE BRAGA

**10.1. Descrição:** uma massa composta principalmente de amêndoas, cortada em fatias (quadradas) e cobertos com açúcar cristal. Pode ser decorado com flor de glacê real cor de rosa e verde. Sabor bastante suave e textura macia.

#### 10.2. Receita e modo de preparo

Faz-se calda junta as amêndoas e gemas e claras batidas em neve, dá ponto, esparrama na forma com papel manteiga, doura no forno. Passada no açúcar cristal, pode ser decorada com glacê real em formato de flor verde e rosa. É quadrado. Não pode ser excessivamente seca. Os ingredientes para preparar as fatias de Braga são os seguintes:

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%) :	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%) :
Gemas de ovos brancos tipo 1	50,63 %	53,00 %
Amêndoas moídas sem pele	17,58 %	18,00%
Açúcar refinado	20,82 %	28,12 %
Manteiga	6,08 %	7,00 %
Sal refinado	0,14 %	0,18 %
Claros de ovos brancos tipo 1	0 %	1,00%



### 10.3. Tamanho e peso

Tamanho da fatia de Braga:	Lado:	Altura:
Normal	3,0 a 4,0 cm	1 a 1,5 cm
Festa	2,0 cm	1 a 1,5 cm

- 10.4. **Conservação:** não requer refrigeração, e mantém-se por 7 dias a temperatura ambiente (que não seja superior a 25 °C). O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	5 dias
Sob refrigeração	no máximo 4°C	7 dias

- 10.5. **Aspectos nutricionais:** estes doce não podem conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas. Não são permitidos corantes ou quaisquer outros ingredientes nesta massa.

## 11. TROUXAS DE AMÊNDOAS

- 11.1. **Descrição:** é similar ao ninho, porém é deitado, feito de placas de gemas cozidas em calda. Estas placas são enroladas e recheadas com mistura cozida de açúcar e amêndoas. É assado depois de recheado e pode ser decorado com uma amêndoa.

- 11.2. **mistura de açúcar com amêndoas:** é produzido obrigatoriamente por 50% de açúcar refinado peneirado e 50% de amêndoas moídas. Esta mistura é cozida até ponto de enrolar. Esfria e aplica-se como recheio.

### 11.3. Forma de produção:

- 11.3.1. Preparo das placas: gemas cozidas em forma de fios em calda de água e açúcar fervendo a 105°C. Podem ser usadas gostas de baunilha junto às gemas para suavizar o sabor de ovos. Acelta-se uma porcentagem reduzida de claras finas (peneiradas) junto as gemas, como residual da separação das duas. Apresenta-se a proporção entre a quantidade de gemas e a calda. Usa-se uma frigideira rasa e trabalha-se como para formar uma placa, de pouca espessura e larga.



**11.3.2. Quantidades para a receita:** admite-se como uma receita o uso de uma proporção de 2,4 kg de gemas peneiradas e claras finas peneiradas, para serem fervidas em uma 1,7 litros de calda com proporção de 59% de açúcar com 41% de água potável. Pode-se admitir o uso de essência de baunilha para reduzir o sabor forte de gemas.

**11.3.3. Montagem:** rechecam-se as placas, enrolando-as com esta mistura de açúcar e amêndoas. Apresenta-se deitado (na horizontal).

**11.3.4. Tamanho:**

Tamanho	comprimento:	largura:
Normal	4,5 a 5,5 cm	2,5 a 3,0 cm

**11.3.5. Conservação:** indicada refrigeração de no máximo 4<sup>o</sup>C por no máximo 4 dias . O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Sob refrigeração	no máximo 4 <sup>o</sup> C	4 dias

**11.3.6. Aspectos nutricionais:** estes doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farínhas.

**11.3.7. Proibições da receita:** Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.



## 12. QUEIJADINHA

**12.1. Descrição:** doce similar ao quindim, diferindo-se por ter queijo parmesão ralado em sua composição. É assado em forminhas metálicas padronizadas em banho-maria, decorado com uma uva passa preta ou um pedaço de ameixa seca preta.

### 12.2. Receita e modo de preparo

Prepara-se uma calda grossa, adiciona queijo parmesão ralado e manteiga. Esfria a massa, adicionam-se gemas, mistura bem e coloca em forminhas untadas com glicose. Os ingredientes desta receita são:

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%) :	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%) :
Gemas de ovos brancos tipo 1	47,61 %	50,00 %
Açúcar refinado	34,18 %	35,00 %
Queijo parmesão ralado	14,28%	15,00 %
Água	Para calda	
Glicose	Suficiente para untar forma	
Ameixa preta seca ou uva passa	Suficiente para decoração bastante discreta	

### 12.3. Tamanho

Tamanho	Diâmetro inferior:	Diâmetro superior:	Altura:
Normal	5,0 cm	2,5 cm	4,5 cm

**12.4. Conservação:** A queijadinha pode ser mantida a temperatura ambiente (que não seja superior a 25 °C) por no máximo 6 dias no Inverno ou 2 dias no verão. Para aumentar sua vida de prateleira pode ser mantido a temperatura de refrigeração (de 0 °C a 4°C) por no máximo 10 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.



Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	2 a 6 dias
Sob refrigeração	no máximo 4°C	10 dias

11.1. **Aspectos nutricionais:** estes doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas. Não podem ser adicionadas outras matérias primas além das citadas.

11.2. **Proibições da receita:** Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

## 12. BROINHA DE COCO

12.1. **Descrição:** Doce de coco, gemas e açúcar em formato esférico e com aspecto brilhoso em função da glicose em sua cobertura.

### 12.2. Composição

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Coco fresco hidratado ou coco seco	40,00 %	41,00 %
Gemas de ovos brancos tipo 1	13,0 %	15,00 %
Açúcar	37,00 %	38,00 %
Claras de ovos brancos tipo 1	somente para dar liga	
Água	10,00 %	6,00%
Glicose	proporcional para dar cobertura em cada unidade.	

12.3. **Conservação:** temperatura ambiente (que não seja superior a 25 °C) por 5 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	5 dias



- 12.4. **Peso:** de 55 g a 60 g.
- 12.5. **Aspectos nutricionais:** estes doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas.

### 13. BEIJINHO DE COCO

- 13.1. **Descrição:** doce de gemas, coco e açúcar, em formato esférico coberto com fondant e decorado com confeitos prateados.
- 13.2. **Fondant:** igual ao do bem-casado
- 13.3. **Composição da massa**

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Coco fresco hidratado ou coco seco	40,00 %	41,00 %
Gemas de ovos brancos tipo 1	13,0 %	15,00 %
Açúcar	37,00 %	38,00 %
Claras de ovos brancos tipo 1	somente para dar liga	
Água	10,00 %	6,00%
Glicose	proporcional para dar cobertura em cada unidade.	

- 13.4. **Conservação:** temperatura ambiente (que não seja superior a 25 °C) por 5 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	5 dias

- 13.5. **Peso:** de 55 g a 60 g
- 13.6. **Aspectos nutricionais** estes doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas.
- 13.7. **Proibições da receita:** Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.





#### 14. AMANTEIGADO

- 14.1. Descrição:** doce bastante delicado preparado com amêndoas, gemas e açúcar, em formato de pequenas esferas unidas e cobertas totalmente por fondant.
- 14.2. Receita e modo de preparo:** O amanteigado é preparado a partir de uma calda adicionada de amêndoas e gemas de ovos brancos tipo 1 e cozida até dar ponto. Esta massa já fria é enrolada em pequenas esferas e então dourada no forno. Juntam-se duas esferas, unidas por uma cobertura de fondant.

Nome do ingrediente:	Quantidade mínima do ingrediente na receita (%):	Quantidade máxima do ingrediente na receita (%):
Amêndoas sem pele e moidas	32,46%	30,00%
Açúcar refinado	32,46%	33,46%
Gemas de ovos brancos tipo 1	35,06%	36,06%
Água	o suficiente para preparar calda.	

- 14.3. Conservação:** a temperatura ambiente (que não seja superior a 25 °C) por no máximo 7 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Modo de conservação:	Temperatura de conservação:	Tempo máximo de conservação:
Temperatura ambiente	no máximo 25°C	7 dias

- 14.4. Dimensões:** altura 4,0 a 5,0 cm, diâmetro de 2 a 2,5 cm.
- 14.5. Aspectos nutricionais:** este doce não pode conter glúten, pois na sua composição não são adicionadas farinhas.
- 14.6. Proibição:** uso de batata cozida e amassada. Não são permitidos os melhoradores de produtos, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.



## 15. DOCES CRISTALIZADOS DE FRUTAS

**15.1. Descrição:** São doces produzidos artesanalmente a partir de frutas e outros hortifrutigranjeiros, com açúcar por meio da ação do calor (fervura, secagem). Encontram-se nesta classificação: abóbora cristalizada, batata doce em calda, banana cristalizada, goiaba cristalizada, pessegada cristalizada, laranja cristalizada, figo cristalizado, marmelada, origone (pêssego seco), passa de pêssego. Têm uma textura macia, tenra como a de frutas cristalizadas e com leve crocância na parte externa.

**15.2. Padrão de qualidade:** O padrão de qualidade segue o proposto pela legislação brasileira para a identidade e qualidade desta classe de produtos. Não são permitidos os melhoradores de produtos que não estejam permitidos pela legislação para este tipo de produto, tais como anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes.

**15.3. Conservação:** O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica. Mantém-se a temperatura ambiente (não superior a 25 °C), em ambiente seco, afastado do sol e protegidos contra pragas e/ou outros contaminantes. A conservação varia dependendo do ambiente e tipo de embalagem na qual é armazenado.

**15.4. Composição das frutas cristalizadas:** As frutas cristalizadas tem uma característica básica de terem parte de sua água de constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada, até o ponto de impedir sua deterioração. São cortadas em pequenos cubos, de formato levemente irregular e quando prontos são revestidos com açúcar cristal. No caso das laranjas cristalizadas, o formato do corte é de pequenas tiras longitudinais na fruta. Tem uma umidade máxima de 25%, o suficiente para sua conservação no mercado.

### 15.5. Figo cristalizado

- 40 kg de figo verde
- Calda inicial: água e 25 kg de açúcar cristal
- Calda para cristalizar: 2 L de água e 8 kg de açúcar cristal
- Açúcar cristalizado: o suficiente para revestir as frutas já cristalizadas na calda.



**15.6. Abóbora cristalizada**

- 50% abóbora de pescoço, madura e rajada na casca
- 50% açúcar cristal
- Açúcar cristalizado: o suficiente para revestir as frutas já cristalizadas na calda.

**15.7. Goiaba cristalizada**

- 50% goiaba amarela por fora, sem "olhinhos", tiram-se as sementes.
- 50% açúcar cristal
- Açúcar cristalizado: o suficiente para revestir as frutas já cristalizadas na calda.

**15.8. Pessegada cristalizada**

- 50% pêssego
- 50% açúcar cristal
- Açúcar cristalizado: o suficiente para revestir as frutas já cristalizadas na calda.

**15.9. Laranja cristalizada**

- 50% laranja para doce
- 50% açúcar cristal
- Açúcar cristalizado: o suficiente para revestir as frutas já cristalizadas na calda.

**15.10. Marmelada**

- 50% marmelo amarelo
- 50% açúcar cristal
- Açúcar cristalizado: o suficiente para revestir as frutas já cristalizadas na calda.

**11.1. Aspectos nutricionais:** estes doces não podem conter glúten nem lactose, pois na sua composição não são adicionadas farinhas nem laticínios.